

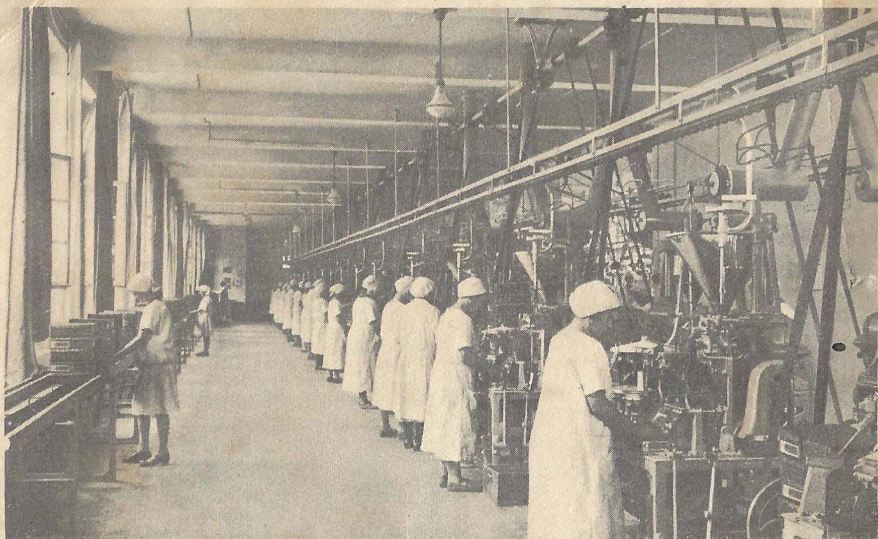
Backen macht Freude!

Eine neue Sammlung Dr. Oetker-Rezepte.

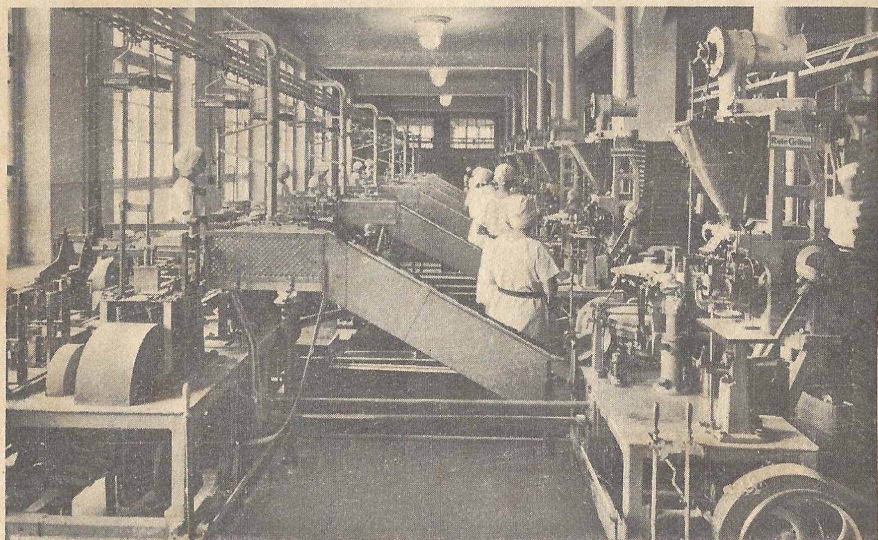




FÜR DIE HAUSFRAU VON DR. AUGUST OETKER



Backpulver-Abfüllsaal



Puddingpulver-Abfüllsaal

Ein Musterbetrieb — die Nährmittelfabrik Dr. August Oetker. Alljährlich bewundern Tausende von Besuchern die langen Reihen blitzblanker Maschinen, an denen die bekannten Dr. Oetker-Erzeugnisse in hygienisch vorbildlicher Weise — ohne Berührung durch Menschenhand — hergestellt werden.

Vorwort.

Ein neues Oetker-Backbuch! Ein Buch, in dem die reichen Erfahrungen der letzten Jahre niedergelegt sind.

Das Erscheinen der „Dr. Oetker-Rezepte Ausgabe F" hat außerordentlich belebend auf die ganze Hausbäckerei eingewirkt. Von allen Seiten kamen beachtliche Ratschläge und Wünsche, ebenso brachte die praktische Beschäftigung mit den Rezepten in den seither entstandenen Dr. Oetker-Back-Schulen manche neuen Erkenntnisse.

Was ist in dem Buche neu?

Zunächst eine große Zahl noch nicht veröffentlichter, wohlausprobierter Rezepte und viele Abbildungen — vor allem eine Reihe besonders billig herzustellender Gebäcke, die jeweils am Kopf der einzelnen Abschnitte zu finden sind. Die von früher übernommenen Rezepte sind überarbeitet, vereinfacht und verbessert worden. Durch die Anordnung der Zutaten genau in der Reihenfolge der Verarbeitung ist eine bessere Übersicht und größere Sicherheit des Gelingens gewährleistet.

Die Gebäcke sind nach ihrer Zusammengehörigkeit geordnet. Bei einzelnen Gebäckgruppen ist auf beachtenswerte Punkte für die Verarbeitung besonders hingewiesen. Die Sondergruppe „Weihnachtsgebäcke" wird sehr willkommen sein.

Die „Wichtigen Regeln fürs Backen" bringen eine Menge wertvoller Winke und Kniffe, die der Hausfrau die Arbeit erleichtern und wesentlich zum guten Gelingen beitragen werden.

Den vielen Hausfrauen, die durch Einsendung von Rezepten und zahlreiche Anregungen zur endgültigen Gestaltung dieses wirklich grundlegenden Backbüchleins beigetragen haben, sei hier noch besonders gedankt. Sie haben damit sicherlich auch ihren Mitschwestern einen guten Dienst erwiesen.

Alles in allem soll und wird das Büchlein ein treuer Berater der Hausfrau in allen Fragen der Hausbäckerei sein. So helfe es zu fröhlichem Schaffen!

Dr. August Oetker.

Verlag: Dr. August Oetker, Bielefeld * Preis 20 Pfennig

Etwas über Triebmittel.

Die von alters her geübte Kunst des Backens dient dazu, die nötige Abwechslung in die tägliche Kost zu bringen und durch den Anblick und Genuß guter Backwerke Freude und Behagen ins menschliche Dasein zu tragen.

Das Backen hat den Zweck, den Teig in ein schmackhaftes und leichtbekömmliches Nahrungsmittel zu verwandeln. Hierzu ist gute Lockerung nötig, die durch Verwendung von Triebmitteln erreicht wird. Das bekannteste und heute hauptsächlich angewandte ist Dr. Oetker's Backpulver „Backin". Es hat viele Vorteile gegenüber der Hefe, die dem gleichen Zwecke dienen soll.

Bei der Bereitung eines Hefeteiges ist es zum Gelingen des Gebäcks unbedingt notwendig, daß alle Zutaten lauwarm sind und der Teig in einem warmen Raum hergestellt wird. Der Teig muß dann noch zum Aufgehen 2—3 Stunden in dem warmen Raum stehen und kann hierauf erst gebacken werden. Ganz anders bei Verwendung von Dr. Oetker's Backpulver „Backin"! Man braucht keine Rücksicht auf die Temperatur des Raumes und der Zutaten zu nehmen. Wenn der Teig fertig ist, kann er sofort gebacken werden; man kann ihn aber auch dank der vorzüglichen Zusammensetzung von Dr. Oetker's „Backin" ohne Nachteil für das Gelingen mehrere Stunden in der Form stehen lassen, ehe man ihn bäckt. Aus diesem Grunde kann man den Backpulverteig auch beim Bäcker backen lassen, was besonders dann zu empfehlen ist, wenn man keinen geeigneten Ofen hat oder den Bratofen nicht besonders für diesen Zweck heizen will und den Back-Apparat „Küchenwunder" (siehe Seite 93) nicht besitzt.

Sehr vorteilhaft ist weiterhin, daß man bei Verwendung von Dr. Oetker's „Backin" an Eierschnee sparen kann. Ein halbes Päckchen „Backin" ersetzt den Schnee von 3—4 Eiern in der Triebkraft.

Außer zum Backen findet Dr. Oetker's „Backin" auch sonst noch mancherlei gute Verwendung in der Küche z. B. für Mehlspeisen aller Art, wie Klöße, Eierpfannkuchen usw., die damit lockerer, größer und leichter verdaulich werden. Ferner zum Weichkochen von Hülsenfrüchten, auch von Gemüsen, die schlecht weich werden wollen. Auf ein Pfund rechnet man dann 2—3 Messerspitzen „Backin".

Die außerordentliche Beliebtheit und Verbreitung,

deren sich Dr. Oetker's Backpulver „Backin" erfreut, hat also ihre gute Begründung. Jede Hausfrau weiß, daß sie damit die Sicherheit des Gelingens hat und ihre wertvollen Kuchenzutaten nicht aufs Spiel setzt. Alle mit Dr. Oetker's Backpulver „Backin" bereiteten Gebäcke werden sehr locker und groß, haben eine schöne Farbe, schmecken ausgezeichnet, sind leicht verdaulich und bekömmlich und bleiben lange frisch.

Dr. Oetker's „Backin" wird nach wissenschaftlichen Regeln aus den besten Rohstoffen bereitet und hat stets die gleiche, sichere Wirkung. Trocken aufbewahrt, hält es sich lange Zeit. Man kann es also stets im Haushalt vorrätig halten.

Natürlich wird vielfach versucht, Dr. Oetker's „Backin" nachzuahmen. Weisen Sie diese Nachahmungen zurück und verlangen Sie niemals einfach „Backpulver", sondern stets Dr. Oetker's Backpulver „Backin" (ges. geschützt). Auf dieses können Sie sich verlassen!

Wichtige Regeln fürs Backen.

Ehe man mit der Teigbereitung beginnt, soll man sich alle Gerätschaften zurechtlegen.

Als Arbeitsmaterial eignen sich am besten:

Für das Anrühren von Teigen eine Ton-, Steingut- oder Porzellanschüssel, doch kann man auch Emailleschüsseln verwenden, muß dann aber vorsichtig sein, daß die Emaille nicht abblättert. Unter die Teigschüssel legt man ein nasses Tuch oder man nimmt Dr. Oetker's Teigschüsselhalter, damit die Schüssel beim Rühren feststeht.

Zum Rühren ein „Patentrührlöffel", der in den meisten Haushaltungsgeschäften zu haben ist.

Zum Schneeschlagen eine Schneerute oder ein Schneebesen.
Bleche in einer Größe von ungefähr 30×45 cm.

Springformen in einer Größe von 24 cm Durchmesser. Alle Formen (Back- und Ausstechformen) und Bleche sollen nach jedesmaligem Gebrauch noch warm mit weißem, möglichst weichem Papier sorgfältig abgerieben werden, damit man sie so selten wie möglich waschen muß, um das Rosten der Formen zu verhindern. Wie die

Formen für die einzelnen Gebäcke vorzubereiten sind, ist jeweils bei den Rezepten angegeben. Sollen sie gefettet werden, so bedient man sich eines Pinsels und verwendet am besten gute Butter dazu, da diese einen besseren Geschmack verleiht, das Gebäck sich leichter stürzen läßt und eine schönere Rinde erzielt wird. Es ist vorteilhaft, die gebutterte Form mit Semmelbröseln oder feinem Grieß auszustreuen. Bei kleinem Weihnachtsgebäck kann man das Blech etwas erwärmen, dann ganz dünn mit Wachs einreiben und mit etwas Mehl bestäuben.

Beim Bereitstellen der Zutaten soll man unbedingt: die benötigten Zutaten genau abwiegen und in der Reihenfolge zurechtstellen, wie sie lt. Rezept verwendet werden.

Das „Backin" fast ausnahmslos mit dem Mehl mischen und sieben, damit es gut im Mehl verteilt ist und der Trieb beim Backen im Teig sich gleichmäßig auswirkt. Ist in den Rezepten ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin" vorgeschrieben, so teilt man das „Backin" am besten, indem man es auf ein sauberes Stück Papier schüttet, mit einem Messer glatt streicht und in der Mitte durchteilt. Das restliche „Backin" gibt man wieder in die trockene und saubere Tüte und schließt dieselbe durch Umknicken.

Butter schmelzen oder Honig erhitzen (wenn es im Rezept vorgeschrieben ist), ehe man mit der Teigbereitung beginnt, damit diese Zutaten wieder auf Handwärme erkalten können.
Eier niemals direkt in den Teig schlagen ganz gleich, ob sie ganz oder geteilt verwandt werden. Es könnte ein Ei schlecht sein und den ganzen Teig unbrauchbar machen. Am besten öffnet man sie über einem Tassenkopf.

(Anmerkung: Das Gewicht eines Eies rechnet man etwa 50—60 g.)

Möglichst feinkörnigen Zucker verwenden, da sich dieser beim Backen besser löst.

Rosinen und Korinthen vor Beginn der Arbeit reinigen. Man kann sie zu dem Zweck mit Mehl bestäuben und dann in einem Tuch fest rubbeln oder erst mit warmem, dann mit kaltem Wasser waschen, auf ein Sieb zum Abtropfen geben und hernach noch mit einem Tuch abtrocknen. Feuchte Früchte sinken an den Boden des Gebäcks und können auch den Teig zu dünn machen.

Mandeln, die abgezogen verwandt werden sollen, in kochendes Wasser geben, gut zudecken und einige Minuten ziehen lassen. Dann gießt man das Wasser ab und enthäutet die Mandeln. Es ist nicht ratsam, sie mit aufkochen zu lassen, da sie dann an Geschmack verlieren.

Bei der Teigbereitung beachte man streng:

Das Mehl-Backin-Gemisch darf niemals mit Flüssigkeit zusammenkommen. Man arbeite also immer erst einen Teil der Mehl-Backinmischung unter die Masse, ehe man Flüssigkeit hinzutut. Diese muß auch erst wieder untergearbeitet werden, bevor man von neuem Mehlmischung hinzufügt. Es besteht demnach ein steter Wechsel im Unterarbeiten dieser beiden Zutaten, bis sie aufgebraucht sind.

Das Mehl-Backin-Gemisch darf nie mit heißen Zutaten verarbeitet werden. Soll Butter zerlassen oder Honig erhitzt werden, so müssen diese Zutaten erst wieder auf Handwärme abkühlen, ehe man sie dem Mehl-Backin-Gemisch beifügen darf.

Den Rührlöffel halte man senkrecht zu dem Boden der Schüssel, damit der Teig nicht unnütz an die Ränder der Schüssel verteilt wird. Alle Zutaten müssen gut verarbeitet werden, so daß ein glatter Teig entsteht, der bei Hochgebäcken, wie z. B. Napfkuchen, dick vom Löffel fließen muß.

Eiweiß, wenn es zu Schnee geschlagen werden soll, darf erst kurz vor Zugabe zum Teig geschlagen werden, da es sonst wieder flüssig wird. Der Schnee muß so steif sein, daß ein Schnitt mit dem Messer darin stehen bleibt. Der Schnee darf niemals unter den Teig gerührt, sondern nur ganz leicht darunter gehoben werden.

Die Kuchenformen und Förmchen dürfen höchstens ¾ voll gefüllt werden, da der Kuchen beim Backen aufgeht und andernfalls der Teig herauslaufen könnte.

Für das Ausbacken ist besonders zu berücksichtigen:

Der Ofen muß vor Gebrauch gut angeheizt werden; ehe man ein Gebäck hineinschiebt, macht man eine Hitzeprobe. Man nimmt ein Stück ungeleimtes Papier, am besten Zeitungspapier, welches man etwa 8 Minuten in den Ofen legt. Ist das Papier nach dieser Zeit hellgelb gefärbt, so hat der Ofen leichte Hitze; ist das Papier dunkelgelb gefärbt, so hat der Ofen gute Mittelhitze; nimmt das Papier einen Bronzeton an, so hat der Ofen starke Hitze und wird das Papier dunkelbraun, so ist das das sicherste Zeichen, daß der Ofen zu heiß ist.

Die Hitze, die zu den einzelnen Gebäcken benötigt wird, ist bei den jeweiligen Rezepten angegeben.

Im allgemeinen gilt die Regel: Für leichte Gebäcke geringere Hitze, für schwere Gebäcke stärkere Hitze.

Zu starke Unterhitze mildert man, indem man auf den Boden der Backröhre eine 5 cm hohe Sandschicht streut oder man fertigt eine Roste aus 2 U-förmig gebogenen Bandeisen, die als Füße dienen und mit Bandeisenstreifen verbunden werden. — Man kann auch mehrere Bleche unter die Kuchenform schieben, muß aber dabei beachten, daß die Bleche nicht unmittelbar aufeinander gelagert sind, sondern immer ein Luftzwischenraum bleibt.

Bei zu **starker Oberhitze** schützt man den Kuchen am besten, indem man ihn mit Papier bedeckt.

Die **Formen** müssen beim Backen ganz wagerecht im Ofen stehen, damit der Teig nicht nach einer Seite hin verläuft.

Beim Backen in Gasherden sind die Flammen auf beiden Seiten gleichmäßig groß einzustellen, damit der Kuchen auch gleichmäßig aufgehen und backen kann und nicht auf einer Seite stärker getrieben wird, als auf der anderen.

Ehe man ein Gebäck aus dem Ofen nimmt, muß man erst die Probe machen, ob es auch gar ist. Man sticht mit einem zugespitzten Hölzchen in die Mitte des Gebäcks und wenn keine Teigkrümchen daran haften bleiben, ist der Kuchen gar und kann aus dem Ofen genommen werden. Bei Kleingebäck bricht man am besten ein Stückchen durch.

Eben aus dem Ofen gekommenes Gebäck muß vor Zugluft und Kälte geschützt werden, damit es nicht fällt. Man läßt das Gebäck am besten im Backraum abkühlen und stürzt es nach etwa 10 Minuten.

Die **Backformen** und **Bleche** soll man gleich nach dem Gebrauch, wie bereits angegeben, säubern. (Siehe unter Arbeitsmaterial.)

Anmerkung: An Stelle von Butter kann bei allen Rezepten auch gute Margarine verwendet werden.

Die genaue Beachtung der Rezeptvorschriften ist die Grundbedingung für das sichere Gelingen, ebenso die Verwendung einwandfreier frischer Zutaten.

Kuchen.

Einfacher Napfkuchen.

Zutaten: 125 g Butter, 200 g Zucker, 1 Prise Salz, etwa ¼ Fläschchen Dr. Oetker's Backöl Bittermandel, 500 g Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Oetker's „Backin", ⅜ Liter Milch.

Zubereitung: Die Butter rührt man zu Sahne, fügt Zucker, Salz und Backöl hinzu und rührt recht schaumig. Dann gibt man das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl abwechselnd mit der Milch unter die Masse, rührt gut durch und füllt den Teig in eine gebutterte Napfkuchenform. Man bäckt den Kuchen etwa 1 Stunde bei guter Mittelhitze.

Wochenendkuchen.

Zutaten: 125 g Butter, 125 g Zucker, 1 Ei, 1 Fläschchen Dr. Oetker's Backöl Zitrone, 500 g Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanille-Puddingpulver, ⅜ Liter Milch, 150 g Rosinen.

Zum Überstäuben: Etwas Puderzucker.

Zubereitung: Die Butter rührt man zu Sahne, fügt Zucker, Ei und Backöl hinzu, rührt schaumig, gibt danach das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl und Puddingpulver abwechselnd mit der Milch dazu und arbeitet zuletzt die Rosinen unter den Teig. Man füllt denselben in eine gebutterte, mit geriebener Semmel ausgestreute Form und läßt ihn ungefähr 1 Stunde bei guter Mittelhitze backen. Erkaltet überstäubt man den Kuchen mit etwas Puderzucker.

Korinthenbrot.

Zutaten: 500 g Weizenmehl, knapp ½ Liter Milch, 1 Prise Salz, 100 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 125 g Korinthen, 1 Päckchen Dr. Oetker's „Backin".

Zubereitung: Die reichliche Hälfte des Mehles wird mit der Milch gut verrührt, dann gibt man Salz, Zucker, Vanillinzucker und Korinthen darunter und zuletzt den Rest des Mehles, welches man mit dem „Backin" gemischt und gesiebt hat. Man füllt den Teig in eine gut gefettete Kastenform und bäckt ihn bei starker Hitze 50—60 Minuten. Etwa nach 20 Minuten Backzeit schlitzt man das Brot mit einem scharfen Messer in der Mitte auf, damit der innen noch flüssige Teig gleichmäßig herausquellen kann und das Brot eine schöne Form erhält.

Topfkuchen (mit Guß).

Zutaten: 250 g Butter, 200 g Zucker, 2—6 Eier (nach Belieben), 500 g Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Oetker's „Backin", ⅛—¼ Liter Milch, 100 g Korinthen, 100 g Rosinen, 50 g Sukkade (Zitronat), ½ Fläschchen Dr. Oetker's Backöl Zitrone.

Zutaten zum Schokoladenguß: 225 g Puderzucker, 25 g Kakao, 3—4 Eßlöffel heißes Wasser, 1 Eßlöffel zerlassenes Kokosfett.

Zubereitung: Die Butter rührt man schaumig, gibt nach und nach Zucker, Eigelb, das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl abwechselnd mit der Milch hinzu, zuletzt die Korinthen, Rosinen, Sukkade, Zitronen-Gewürz und den steifen Eierschnee. Man füllt die Masse in die gefettete und mit Mandeln ausgestreute Form und bäckt den Kuchen etwa 1—1½ Stunden bei guter Mittelhitze. Erkaltet bestreicht man ihn mit Schokoladenguß.

Zubereitung des Schokoladengusses: Der Puderzucker wird mit dem Kakao und heißen Wasser glattgerührt, dann fügt man das zerlassene Kokosfett hinzu und verrührt alles zu einer dicklichen Masse.

Rodonkuchen.

Zutaten: 200 g Butter, 200 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 4 Eier, 500 g Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Oetker's „Backin", reichlich ⅛ Liter Milch, 150 g Rosinen, 150 g Korinthen, 1 Prise Salz.

Zubereitung: Die Butter rührt man schaumig, gibt nach und nach Zucker, Gewürz, Eigelb, das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl abwechselnd mit der Milch hinzu, zuletzt die Rosinen, Korinthen, Salz und den steifen Eierschnee. Man füllt die Masse in die gefettete Form und bäckt den Kuchen 1—1½ Stunden bei guter Mittelhitze.

Omnibuskuchen.

Zutaten: 200 g Butter, 250 g Zucker, 2—3 Eier, 500 g Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Oetker's „Backin", ⅛ bis ¼ Liter Milch, 60 g gehackte Mandeln, 50 g Rosinen, ½—1 Fläschchen Dr. Oetker's Backöl Zitrone.

Zubereitung: Die Butter rührt man schaumig, gibt nach und nach Zucker, Eigelb, das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl abwechselnd mit der Milch hinzu, zuletzt die Mandeln, Rosinen, Zitronen-Gewürz und den steifen Eierschnee. Man füllt die Masse in die gefettete Form, am besten in eine Springform, und bäckt den Kuchen 1—1½ Stunden bei guter Mittelhitze.

Königskuchen.

Zutaten: 250 g Butter, 200 g Zucker, 4 Eier, 500 g Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Oetker's „Backin", reichlich ⅛ Liter Milch, 250 g Korinthen,

100 g Rosinen, 50 g Sukkade (Zitronat), 1 Fläschchen Dr. Oetker's Backöl Zitrone.

Zubereitung: Die Butter rührt man zu Sahne, gibt Zucker und Eigelb dazu, rührt schaumig, fügt das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl abwechselnd mit der Milch hinzu, zuletzt die Korinthen, Rosinen, Sukkade und Gewürz. Dann unterhebt man den steifen Eierschnee, füllt die Masse in eine gefettete Kastenform und bäckt den Kuchen bei guter Mittelhitze etwa 1½ Stunden.

Anmerkung: Es ist ratsam, den Kuchen nach etwa 20 Minuten (sobald er die Höhe der Form erreicht und eine dünne Haut bekommen hat) mit einem spitzen Messer der Länge nach einzuschlitzen. Der Kuchen erhält dadurch eine schönere Form.

Backin- oder Gesundheitskuchen.

Zutaten: 100 g Butter, 100 g Zucker, ½ Fläschchen Dr. Oetker's Backöl Zitrone, 2 Eier, 250 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin", etwa 8 Eßlöffel Milch.

Zubereitung: Die Butter rührt man zu Sahne, fügt Zucker, Backöl und Eigelb hinzu, rührt schaumig und gibt danach das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl abwechselnd mit der Milch unter die Masse. Zuletzt unterhebt man den steifgeschlagenen Eierschnee, füllt den Teig in eine gut gebutterte Form und bäckt den Kuchen etwa ¾ Stunde bei guter Mittelhitze.

Anmerkung: Dieses Gebäck ist sehr leicht verdaulich für Kinder und Kranke. Alle für den Körper notwendigen Nährstoffe sind in ihm enthalten. Läßt man solch ein Stück Kuchen in warmer Milch zergehen, so ergibt dies eine vorzügliche Speise für kleine Kinder.

Gustinkuchen.

Zutaten: 250 g Butter, 200 g Zucker, ½—1 Fläschchen Dr. Oetker's Backöl Zitrone, 3 Eier, 375 g Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 125 g Dr. Oetker's „Gustin", etwa ¼ Liter Milch.

Zubereitung: Die Butter rührt man zu Sahne, fügt Zucker, Backöl und Eigelb hinzu, rührt schaumig, gibt das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl und „Gustin" abwechselnd mit der Milch unter die Masse und unterhebt zuletzt den steifen Eierschnee. Man füllt den Teig in eine gefettete Form und bäckt etwa 1 Stunde bei guter Mittelhitze.

Schokoladenkuchen.

Zutaten: 250 g Butter, 350 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 2—4 Eier, 500 g Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Oetker's „Backin",

etwa 1/8 Liter Milch oder Rahm; für den dunklen Teig 3 Eßlöffel Milch und 30 g Kakao (= 1 gehäufter Eßlöffel).

Zubereitung: Die Butter rührt man zu Sahne, gibt 250 g Zucker, Vanillinzucker und Eigelb hinzu, rührt schaumig, gibt das mit dem „Backin“ gemischte und gesiebte Mehl abwechselnd mit der Milch darunter und zuletzt den steifen Eierschnee.

Man teilt die Masse, mengt unter die eine Hälfte den Kakao, 3 Eßlöffel Milch und den Rest des Zuckers, füllt den Teig abwechselnd in die gefettete Form und bäckt den Kuchen 1—1½ Stunden bei guter Mittelhitze.

Gewürzkuchen.

Zutaten: 125 g Butter, 300 g Zucker, 4 Eier, 350 g Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Oetker's „Backin“, 60 g Kakao, 1 Teelöffel gestoßene Nelken (etwa 3 g), 1 Teelöffel Zimt (etwa 3 g), ½ Muskatnuß (gerieben), etwa ¼ Liter Milch.

Zubereitung: Die Butter rührt man zu Sahne, fügt Zucker und Eigelb hinzu, rührt schaumig, gibt das mit dem „Backin“ gemischte und gesiebte Mehl, Kakao und die Gewürze abwechselnd mit der Milch unter die Masse und unterhebt zuletzt den steifen Eierschnee. Man füllt den Teig in eine gefettete Springform oder Kastenform und bäckt den Kuchen 1—1½ Stunden bei guter Mittelhitze.

Rehrücken.

Zutaten zum Teig: 110 g Butter, 6 Eier, 150 g Zucker, 110 g geriebene Schokolade, 25 g Kakao, 1½ Päckchen Dr. Oetker's Schokoladen-speise-Pulver, gemischt mit ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin“, 85 g ungeschälte, geriebene Mandeln.

Zutaten zum Guß: 180 g Puderzucker, 25 g Kakao, etwa 3 Eßlöffel heißes Wasser.

Zutaten zur Verzierung: 50 g abgezogene gestiftete Mandeln.

Zubereitung des Teiges: Die Butter wird schaumig gerührt, dann fügt man Eigelb und Zucker hinzu und rührt das Ganze 20 Minuten. Nach und nach gibt man die übrigen Zutaten und zuletzt den steifen Eierschnee darunter. In einer ausgefetteten Rehrückenform wird die Masse bei leichter Hitze etwa 1 Stunde gebacken, nachher mit einem Schokoladenguß überzogen und mit gestifteten Mandeln gespickt.

Zubereitung des Gusses: Der Puderzucker wird mit dem Kakao und etwa 3 Eßlöffeln heißem Wasser zu einem glatten Brei verrührt.

Silberkuchen (Resteverwendung von Eiweiß).

Zutaten zum Teig: 5 Eiweiß, 125 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 250 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 125 g Butter.

Zutaten zum Guß: 150 g Puderzucker, 25 g Kakao, 2—3 Eßlöffel heißes Wasser.

Zubereitung des Teiges: Man schlägt das Eiweiß zu steifem Schnee, fügt Zucker und Vanillinzucker hinzu und schlägt den Schnee bis zu einem Schlagsahne ähnlichen Aussehen. Dann untermischt man vorsichtig das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl und gibt zuletzt die flüssiggemachte und wieder erkaltete Butter langsam unter den festen Teig. Man füllt den Teig in eine gut gefettete Napfkuchenform, bäckt ½ bis ¾ Stunde bei guter Mittelhitze und überzieht den Kuchen nach dem Erkalten mit einem Schokoladenguß.

Zubereitung des Gusses: Der Puderzucker wird mit dem Kakao und 2—3 Eßlöffeln heißem Wasser zu einem glatten Brei verrührt.

Haselnußkranz.

Zutaten zum Teig: 100 g Butter, 60 g Zucker, 1 Ei, 250 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 1 Prise Salz, 2 Eßlöffel Milch, ½ Fläschchen Dr. Oetker's Backöl Zitrone.

Zum Bestreichen: 1 Eigelb oder etwas Milch.

Zutaten zur Füllung: 125 g feingeriebene Haselnüsse, 60 g Zucker, einige Tropfen Dr. Oetker's Backöl Bittermandel, 2 Eiweiß, 1 Eßlöffel Wasser.

Zubereitung des Teiges: Butter, Zucker und das ganze Ei rührt man schaumig, gibt nach und nach das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl, Salz, die Flüssigkeit und zuletzt das Backöl dazu, verknetet alles zu einem glatten Teig, fügt, wenn nötig, noch etwas Mehl hinzu, rollt diesen auf dem Backbrett rechteckig aus, bestreicht mit der Nußfüllung und rollt der Länge nach zusammen. Die Rolle legt man auf ein gefettetes Kuchenblech, formt einen nicht ganz geschlossenen Kranz, bestreicht ihn mit verquirltem Eigelb oder Milch und schneidet ihn von außen nach innen rund herum zur Hälfte ein. Bei starker Hitze wird der Kranz etwa 30 Minuten gebacken und kann nachher mit Puderzucker bestäubt werden.

Zubereitung der Füllung: Die Nußkerne werden etwa 10 Minuten im Ofen geröstet, damit sie sich enthäuten lassen, danach feingerieben und mit den anderen Zutaten mit der Reibekeule etwa 10 Minuten gut verarbeitet.

Anmerkung: Man kann dieses Rezept auch zur Herstellung eines Kranzkuchens verwenden. Als Füllung benutzt man dann 50 g Sultaninen, 50 g Korinthen, 50 g abgezogene, gehackte Mandeln, einige Tropfen Dr. Oetker's Backöl Bittermandel und 50 g Zucker (alles gemischt). Die Rolle legt man zu einem Kranz zusammen, schneidet diesen aber nicht ein.

Quarkstollen.

Zutaten zum Teig: 125 g Butter, 200 g Zucker, 2 ganze Eier, 250 g trockenen Quark, 125 g geriebene Mandeln, 1 Fläschchen Dr. Oetker's Rum-Aroma, 1 Fläschchen Dr. Oetker's Backöl Zitrone, 500 g Weizenmehl, 2 Päckchen Dr. Oetker's „Backin".

Zubereitung des Teiges: Die Butter rührt man mit dem Zucker und den ganzen Eiern recht schaumig, fügt den zu Sahne gerührten Quark dazu, dann langsam die abgezogenen, geriebenen Mandeln, die Gewürze und zuletzt, nach und nach, das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl. Die Masse wird fest verknetet und auf dem Kuchenbrett zu einem Stollen geformt, den man bei guter Mittelhitze auf einem gefetteten Blech eine reichliche Stunde bäckt. Etwas erkaltet wird der Stollen mit Butter bestrichen und mit Puderzucker bestäubt.

Streuselkuchen.

Zutaten zum Teig: 200 g Butter, 200 g Zucker, 2 ganze Eier, 500 g Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Oetker's „Backin", etwa ¼ Liter Milch = 16 Eßlöffel.

Zutaten zum Streusel: 300 g Weizenmehl, 200 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 1 Messerspitze Zimt, 200 g Butter.

Zubereitung des Teiges: Die Butter rührt man zu Sahne, fügt Zucker und die ganzen Eier hinzu und rührt schaumig. Dann gibt man das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl abwechselnd mit der Milch unter die Masse und verarbeitet alles zu einem glatten Teig. Diesen streicht man mit Hilfe eines breiten Messers auf ein gefettetes Blech ½ bis 1 cm dick, überpinselt den Kuchen mit Wasser (damit die Streuseln besser halten) und gibt die Streuseln darauf, indem man die Streuselmasse zwischen den Händen zerreibt. Man bäckt den Kuchen bei starker Hitze etwa 30 Minuten.

Zubereitung des Streusels: Man gibt das Mehl in eine Schüssel und schiebt es zu einem Kranz auseinander. In die Vertiefung schüttet man den Zucker, die Gewürze und gießt darauf die zerlassene und etwas abgekühlte Butter. Dann verrührt man die Zutaten mit einem Löffel und zerkrümelt sie zwischen den Händen über den Teig.

Käsekuchen in Springform.

Zutaten zum Teig: 150 g Weizenmehl, 2 gestrichene Teelöffel = 6 g Dr. Oetker's „Backin", 60 g Zucker, 1 Ei, 65 g Butter.

Zutaten zum Belag: 1½ Pfund Quark, etwa ⅛ Liter sauren Rahm oder Milch bei fettem Quark, 200 g Zucker, ½ Fläschchen Dr. Oetker's Backöl Zitrone, 2 Eier, 1 Päckchen Dr. Oetker's Soßenpulver mit Vanille-Geschmack, 60 g Dr. Oetker's „Gustin", 1 gestrichenen Teelöffel = 3 g Dr. Oetker's „Backin", nach Belieben 50—150 g Korinthen.

Zubereitung des Teiges: Das mit dem „Backin" gemischte Mehl wird durch ein Sieb auf das Backbrett oder die Tischplatte gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker und das ganze Ei und verrührt beides mit dem Messerrücken zu einer glatten Masse. Die kalt gestellte Butter wird stückweise hineingepflückt, die Masse mit dem Mehl bedeckt, mit dem Handballen schnell zu einem festen Kloß verarbeitet und auf dem Boden einer Springform ausgerollt. Nun füllt man die vorbereitete Quarkmasse darauf und bäckt den Kuchen bei guter Mittelhitze etwa 50 Minuten.

Zubereitung des Belags: Den Quark hat man auf einem Sieb gut ablaufen lassen, reibt ihn dann durch ein feines Haarsieb und verrührt ihn sorgfältig mit etwas saurem Rahm bzw. Milch zu einer glatten Masse. Dann gibt man nach und nach Zucker, Backöl, Eidotter, Vanille-Soßenpulver, das mit dem „Backin" gemischte „Gustin" und Korinthen dazu und unterzieht zuletzt ganz vorsichtig den steifen Eierschnee.

Einfacher Obstkuchen.

Zutaten: 100 g Butter, 100 g Zucker, 2 Eier, 1 Prise Salz, 500 g Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Oetker's „Backin", etwa ¼ Liter Milch oder Rahm (ungefähr 16 Eßlöffel).

Zutaten zum Belag: 3 Pfund Obst.

Zum Bestreuen: 100—125 g feinen Zucker.

Zubereitung des Teiges: Die Butter rührt man zu Sahne, fügt Zucker, die ganzen Eier und Salz hinzu, rührt schaumig und gibt danach das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl abwechselnd mit der Milch unter die Masse und verarbeitet alles zu einem glatten Teig, den man auf einem gefetteten Randblech nach Belieben dick oder dünn ausstreicht. Den Teig belegt man mit entsteinten Zwetschen, Apfelschnitten oder sonstigem Obst und bestreut gleich nach dem Backen mit Zucker. Man bäckt etwa 1 Stunde bei guter Mittelhitze.

Dieses Rezept genügt für einen etwa 30×45 cm großen Kuchen.

Anmerkung: Wer den Kuchen weniger süß liebt, kann das Zuckerquantum zum Teig verringern oder ganz weglassen.

Obstkuchen in einer Springform zu backen.

Zutaten: 200 g Zucker, 3 Eier, ½ Fläschchen Dr. Oetker's Backöl Zitrone, 200 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin", etwa 2 Pfund Obst.

Zubereitung: Zucker, Eier und Gewürz rührt man schaumig und fügt nach und nach das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl hinzu. Den dickflüssigen Teig gibt man in eine gefettete Springform, schüttet die reifen, entsteinten Kirschen, Heidelbeeren oder Apfelscheiben auf die Masse und bäckt den Kuchen 1—1½ Stunden bei guter Mittelhitze.

Apfelkuchen sehr fein.

Zutaten: 125 g Butter, 125 g Zucker, 3 Eier, ½ Fläschchen Dr. Oetker's Backöl Zitrone, 200 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin", etwa 3 Eßlöffel Milch, reichlich 1 Pfund geschälte Äpfel.

Zum Überstäuben: Etwas Zucker oder zum Bestreichen: 125 g Aprikosen-Marmelade, 1 Eßlöffel Wasser, 1 Blatt Dr. Oetker's weiße Regina-Speise-Gelatine.

Zubereitung: Die Butter rührt man zu Sahne, fügt Zucker, Eigelb und Gewürz hinzu, rührt schaumig und gibt danach das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl abwechselnd mit der Milch unter die Masse. Dann unterhebt man vorsichtig den steifen Eierschnee, füllt den Teig in eine gefettete Springform und belegt ihn kranzförmig mit den geschälten und in etwa 6 Stücke geschnittenen Äpfeln. Man kann die Äpfel auch in Viertel schneiden und der Länge nach einritzen. Der Kuchen wird ungefähr ¾—1 Stunde bei guter Mittelhitze gebacken.

Anmerkung: Nach dem Backen bestreut man den Kuchen bei säuerlichen Äpfeln mit feinem Zucker, sonst überstäubt man ihn mit etwas Puderzucker oder bestreicht ihn mit Marmelade, die man mit dem Wasser aufgekocht und mit der Gelatine verrührt hat, bis diese aufgelöst ist.

Apfelschnitten.

Zutaten zum Teig: 450 g Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 170 g Zucker, einige Tropfen Dr. Oetker's Backöl Bittermandel, 1 Ei, 300 g Butter.

Zutaten zur Füllung: 3 Pfund Äpfel, 80—100 g Zucker (nach Geschmack), 50 g Korinthen, 4 Eßlöffel Wasser.

Zutaten zum Guß: 125 g Puderzucker, Saft von etwa einer Zitrone.

Zubereitung des Teiges: Das mit dem „Backin" gemischte Mehl wird durch ein Sieb auf das Backbrett oder die Tischplatte gegeben

und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker, Backöl und das ganze Ei und verrührt dieses mit dem Messerrücken zu einer glatten Masse. Die kalt gestellte Butter wird stückweise hineingepflückt, die Masse mit dem Mehl bedeckt und mit dem Handballen schnell zu einem festen Kloß verarbeitet. Etwa die Hälfte des Teiges rollt man auf einem gesäuberten Backblech knapp ½ cm dick aus und bäckt in 8—10 Minuten bei leichter Hitze hellgelb an. Dann verteilt man die erkalteten Äpfel recht gleichmäßig auf den vorgebackenen Teigboden, rollt den übrigen Teig aus und überdeckt damit die Äpfel. Nun bäckt man den Kuchen bei guter Mittelhitze etwa ½ Stunde hellbraun, bestreicht ihn noch warm mit dem Zuckerguß und läßt ihn erkalten. Aus diesem Gebäck schneidet man Schnitten in etwa 6×9 cm Größe.

Zubereitung der Füllung: Die Äpfel werden geschält, vom Kernhaus befreit, in kleine Scheibchen geschnitten und mit Zucker, Korinthen und Wasser nur ganz leicht gedünstet (sie dürfen nicht breiig werden). Dann läßt man sie erkalten.

Zubereitung des Gusses: Der Puderzucker wird mit dem Zitronensaft zu einem glatten Brei verrührt.

Pflaumenkuchen mit Guß.

Zutaten zum Teig: 300 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 100 g Zucker, 2 Eier, 125 g Butter.

Zutaten zum Belag: 2½—3 Pfund Pflaumen.

Zutaten zum Guß: ¾ Liter Milch, 75 g Zucker, 3 Päckchen Dr. Oetker's Soßenpulver mit Vanille-Geschmack, 1 Fläschchen Dr. Oetker's Arrak-Aroma.

Zubereitung des Teiges: Das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl wird auf einer Tischplatte oder einem Holzbrett zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker und die ganzen Eier und verrührt beides mit Hilfe eines Messers zu einer glatten Masse, in die man die kalt gestellte und harte Butter in kleinen Stückchen pflückt. Die Masse wird mit dem Mehl bedeckt, mit dem Handballen schnell zu einem festen Kloß verarbeitet und auf dem Backblech etwa ½ cm dick ausgerollt. Auch an die Ränder des Bleches drückt man etwas Teig. Dann gibt man die gut gesäuberten, halbierten und entsteinten Pflaumen gleichmäßig auf den Teig und darüber den heißen Guß. Man bäckt den Kuchen bei guter Mittelhitze etwa ½ Stunde, bis sich die obere Decke leicht goldgelb färbt.

Zubereitung des Gusses: Man kocht nach angegebener Vorschrift aber nur mit ¾ Liter Milch aus den oben erwähnten Zutaten eine dicke Vanille-Soße, schmeckt diese dann mit dem Arrak-Aroma beliebig stark ab und gießt sie heiß über die Pflaumen.

Apfelauflauf.

Zutaten: 1½—2 Pfund nicht zu saure Äpfel, 4 Eier, 250 g Zucker, 1 Fläschchen Dr. Oetker's Backöl Zitrone, 250 g Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Oetker's „Backin".

Zubereitung: Eine Springform, Größe etwa 24 cm Durchmesser, wird mit den in Scheiben geschnittenen Äpfeln gefüllt. Dann rührt man in einer Schüssel die Eier mit dem Zucker schaumig, fügt das Gewürz hinzu und danach das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl. Diesen einfachen Teig gießt man über die Äpfel. Die Hitze des Ofens verteilt ihn von selbst; man bäckt den Auflauf etwa 1½—2 Stunden bei leichter Hitze. Als Nachspeise, warm oder kalt genossen, wird dieser einfache und billige Auflauf den Beifall aller finden.

Apfelstrudel.

Zutaten zum Teig: 200 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 1 Ei, 2 Eßlöffel Wasser, ½ Teelöffel Salz, 60 g Butter.

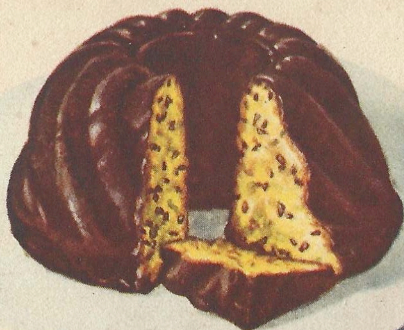
Zutaten zur Füllung: 40 g zerlassene Butter, 50 g geriebene Semmel, 1½ Pfund gehobelte Äpfel, 100 g Zucker, 60 g Sultaninen, 60 g süße Mandeln, ½ Fläschchen Dr. Oetker's Backöl Zitrone.

Zutaten zum Guß: 75 g Puderzucker, etwa 1 Eßlöffel Zitronensaft.

Zubereitung des Teiges: Das mit dem „Backin" gemischte Mehl wird durch ein Sieb auf das Backbrett oder die Tischplatte gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Ei und Wasser und verrührt diese beiden Zutaten mit wenig Mehl zu einer glatten Masse. In diese gibt man Salz und die kalt gestellte Butter in kleinen Stücken, bedeckt die Masse mit dem Mehl und verknetet alles mit dem Handballen zu einem glatten Teig, den man dann noch etwa 2 Minuten weiter gut durchknetet. Dann rollt und zieht man den Teig rechteckig so dünn aus, daß man die Unterlage durchsieht, bestreicht ihn mit der zerlassenen Butter, bestreut mit der geriebenen Semmel und verteilt die Füllung gleichmäßig darauf. Dabei beachte man, daß ein etwa 2—3 cm breiter Rand ringsherum frei bleibt, damit die Füllung nicht herausfällt. Die Seitenränder schlägt man über, rollt den Strudel zusammen, gibt denselben auf ein gefettetes Blech und bäckt ihn in 20 Minuten bei guter Mittelhitze ab. Gleich nach dem Herausnehmen aus dem Ofen bestreicht man den Strudel mit dem Zuckerguß, schneidet ihn in Scheiben und trägt ihn warm auf.

Zubereitung der Füllung: Die gehobelten Äpfel mischt man mit dem Zucker, Sultaninen, den geriebenen oder feingehackten Mandeln und dem Backöl kurz vor Gebrauch, damit sich nicht zuviel Flüssigkeit bildet.

Tafel I
Kuchen



1. Topfkuchen mit Guß



2. Rodonkuchen



3. Gustinkuchen

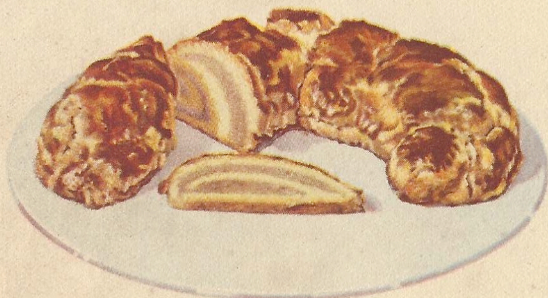


4. Schokoladenkuchen

Tafel II
Kuchen



5. Rehrücken



6. Haselnußkranz



7. Gewürzkuchen



8. Quarkstollen

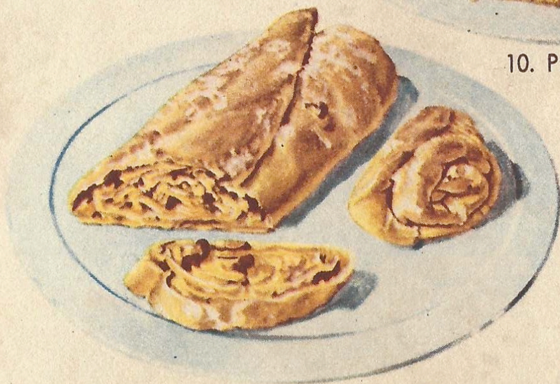
Tafel III
Kuchen



9. Apfelkuchen, sehr fein



10. Pflaumenkuchen in Schnitten



11. Apfelstrudel



12. Früchtebrot

Tafel IV
Torten



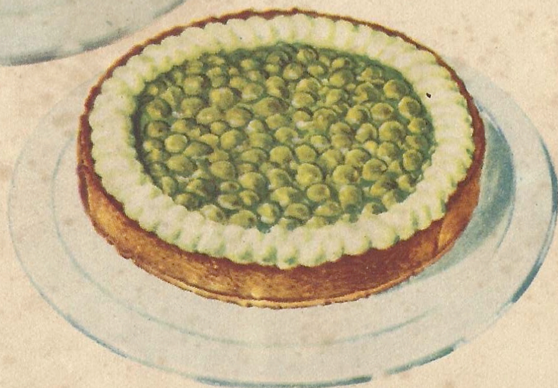
13. Torte mit Apfelmus



14. Obsttorte



15. Makronen-Fruchttorte



16. Weinbeerentorte

Zubereitung des Gusses: Den Puderzucker verrührt man mit dem Zitronensaft zu einem glatten Brei.

Früchtebrot.

Zutaten: 125 g Zucker, 3 Eier, 60 g Mandeln, 125 g Haselnüsse, 125 g Feigen, 125 g Zitronat, 250 g Rosinen, 1 Prise Zimt, 125 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin".

Zubereitung: Zucker und Eier werden schaumig geschlagen bis zur cremeartigen Beschaffenheit, dann die ungeschälten, nur gespaltenen Mandeln, die gevierteilten Haselnüsse, die in dünne Streifen geschnittenen Feigen, das zerkleinerte Zitronat, Rosinen, Zimt und das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl hinzugegeben. Man arbeitet alles gut durcheinander und bäckt das Früchtebrot bei guter Mittelhitze in einer gefetteten Rehrücken- oder Kastenform etwa 40 Minuten.

Torten und Tortengebäcke.

Allgemeines.

Sämtlichen Tortenrezepten liegt eine Springform von 24 cm Durchmesser zugrunde.

Die Tortenformen werden, außer bei Teigen, die man ausrollt, am besten nur am Boden leicht gefettet und derselbe mit weißem Papier ausgelegt. Auf dieses gibt man dann den Teig; er muß glattgestrichen werden, damit sich der Boden nicht unnütz wölbt; es ist auch darauf zu achten, daß die Form beim Backen ganz wagerecht steht. **Den fertigen Boden löst man mit einem Messer vorsichtig vom Rand der Form und stürzt ihn am besten sofort nach dem Herausnehmen aus dem Ofen auf eine Holz- oder Marmorplatte, damit sich entstandene Wölbungen einziehen. Man zieht nun das Papier ab und verwendet den Boden der Torte als Oberteil, das nach den gegebenen Vorschriften dann verziert wird.**

Sollte die erkaltete Torte noch gewölbt sein, so schneidet man die Wölbungen in dünnen Scheiben ab, bestreicht diese mit etwas Füllung und legt sie innerhalb der Torte auf. Zur Füllung der Torte muß dieselbe in 2 oder 3 Scheiben geteilt werden, dazu bedient man sich eines großen scharfen, flachen Messers. Man hält die Torte mit der linken Hand fest und schneidet mit der anderen Hand ringsherum ein, dreht die Torte ständig etwas mit der linken Hand und schneidet solange, bis die Scheibe losgelöst ist. Wem kein passendes Messer zur Verfügung steht, kann auch einen nicht zu starken, glatten Bindfaden oder einen Zwirnsfaden

benutzen. Man schneidet die Torte in der gewünschten Höhe ein Stückchen ein, legt den Faden an der Stelle fest an und zieht ihn mit beiden Enden gleichmäßig durch die Torte.

Buttercreme.

Bei der Herstellung von Buttercreme ist gute, möglichst ungesalzene Butter der Margarine vorzuziehen, da sich die Creme mit Butter besser arbeiten läßt (sie gerinnt nicht so leicht), außerdem im Geschmack gewinnt und ein glatteres Aussehen erzielt wird. **An heißen Tagen empfiehlt es sich, die Butter zu kühlen und die Creme am zweckmäßigsten in einem kühlen Raum herzustellen.** Helle Buttercreme kann man nach Wunsch mit etwas im Wasserbad aufgelöster Dr. Oetker's roter Regina-Speise-Gelatine rot oder mit 1—1½ Eßlöffel Kakao (= 10 bis 15 g) dunkel färben. Buttercreme, ohne Fruchtsaftzusatz, kann man auch durch Hinzufügung von 1 Fläschchen Dr. Oetker's Arrak- oder Rum-Aroma aromatisieren. Vor dem Spritzen stellt man die Buttercreme am besten erst einige Zeit auf Eis.

Eine geronnene Creme wird durch leichtes Überdampfhalten und kräftiges Schlagen oder nochmaliges Verarbeiten mit der angegebenen Menge Butter und Kokosfett wieder glatt.

Zuckerguß.

Zuckerguß ist zum Überzug von Torten und Kleingebäck gebrauchsfähig, wenn er ganz glatt verrührt und so dick ist, daß man Ringe mit demselben beschreiben kann, die nicht sofort wieder zerlaufen dürfen (man nimmt zu dem Zweck etwas Zuckerguß auf einen Teelöffel und läßt ihn kreisförmig in die Hauptmasse rinnen).

Einen **glänzenden** Zuckerguß erzielt man durch Anrühren des Puderzuckers mit Zitronensaft statt Wasser. Man kann auch zum Wasser einige Tropfen Essigessenz hinzufügen. Torten, die mit einem reinen Zucker- oder Rum-Guß überzogen werden sollen, bei denen man also keinen Zitronensaft oder Essigessenz zum Guß verwenden kann, bestreicht man am besten erst ganz dünn mit etwas Marmelade, ehe man den Guß darüber gibt. Auf diese Weise erzielt man auch ein glänzendes Aussehen.

Einen **glänzenden** Schokoladenguß gewinnt man durch Hinzufügen von einem Teelöffel bis einem Eßlöffel aufgelöstem Kokosfett.

Verzierung der Torten.

Der Wunsch einer jeden Hausfrau ist es, die selbstangefertigten Gebäcke auch recht schön zu verzieren. Es ist dies leichter, als die meisten glauben. Man bedient sich dazu des Spritzbeutels oder einer Metallspritze mit Spritztülle.

Ersterer besteht aus einem spitzen Beutel aus festem, möglichst wasserdichtem Stoff, dessen gesäumte Öffnungen oben etwa 35 cm, unten 5 cm Umfang haben. Die Höhe ist ungefähr 25 cm. In die untere Öffnung wird die Spritztülle eingeschoben und zwar je nach Wunsch die glatte oder die Sterntülle. In der Regel ist die Sterntülle zu empfehlen, da die Verzierungen mit dieser wirkungsvoller werden.

Man füllt die Buttercreme in den Spritzbeutel, hält mit Daumen und Zeigefinger der rechten Hand oben fest zu und drückt mit dem Handteller nach Bedarf die Creme durch die Tülle, während die linke Hand die Spitze des Beutels führt (siehe Bild Spritzbeutel-Haltung).

Ebensogut kann man aber auch Metallspritzen benutzen, die man in jedem besseren Haushaltungsgeschäft bekommt.

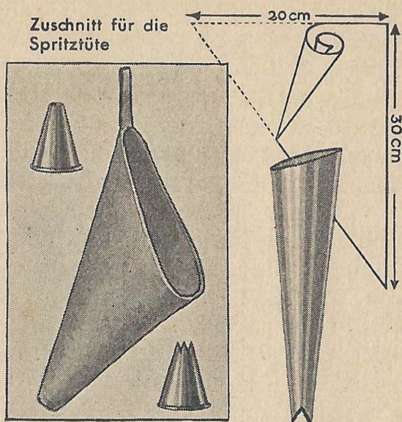
Wer weder Spritzbeutel noch Metallspritze zur Verfügung hat, kann sich aus Pergamentpapier eine Tüte drehen, schneidet die Spitze ab und setzt in diesem Falle eine Tülle auf. Dabei muß man beim Spritzen die Tülle gut festhalten, damit sie nicht herunterfällt. Man kann auch ohne Tülle spritzen, wenn man die Spitze nach beiden Seiten abschrägt (siehe Bild).

Die einfachsten Verzierungen stellt man durch Spritzen von Sternchen her (siehe Abb. 1). Dazu hält man den Spritzbeutel ganz senkrecht zur Tortenoberfläche, gibt mit der rechten Hand einen kleinen Druck und zieht, sobald das Sternchen die gewünschte Größe hat, den Spritzbeutel in die Höhe. Man kann durch Spritzen von Sternchen, vielleicht in 2 Farben (weiß und schwarz oder weiß und rosa) ganze Torten verzieren (siehe Abb. A). Hier ist Sternchen an Sternchen gesetzt, wobei man durch Abstufung der Sternchengröße hübsche Wirkungen erzielt.

Sehr einfach ist auch das Spritzen von geraden und Wellenlinien. Die gerade Linie kann man zur Verzierung einzelner Tortenstücken verwenden (siehe Abb. B) oder auch für eine ganze Torte, indem man z. B. ein Gitter über die Torte spritzt und in die Zwischenräume noch je ein Sternchen oder Frucht- oder Geleestückchen setzt (siehe Abb. C). Je nachdem, ob man beim Spritzen einer Linie dieselbe mehr oder weniger auszieht, entsteht eine gerade oder gewellte Linie. Letztere eignet sich zur Randverzierung der Torte (siehe Abb. 2).

Dieselbe Linie in größerer Ausführung und auseinandergezogen gespritzt ergibt den Zickzack (siehe Abb. 3). Man kann die Wirkung der Zick-





Spritztüte, Spritzbeutel und Spritztüllen



Abb. 1



Abb. 2



Abb. 3



Abb. 3a



Abb. 4



Abb. 4a

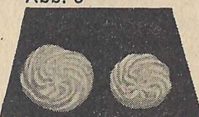


Abb. 5



Abb. 6

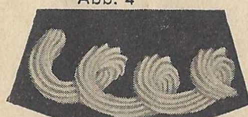


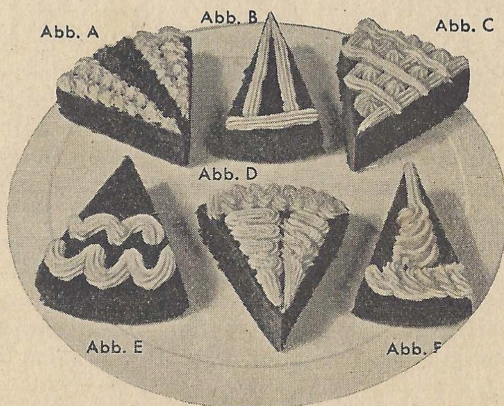
Abb. 7



Abb. 8



Abb. 9



zacklinie, die man meist als Randverzierung benutzt, erhöhen, durch Spritzen von Sternchen an jeder Linienspitze (siehe Abb. 3a) oder in die Ecken. Eine zusammengedrängte Zickzacklinie ergibt die sogenannte Raupe (siehe Abb. D).

Einfach ist auch das Spritzen der Bogen (siehe Abb. E). Das Bild zeigt, wie man damit eine Torte verschönern kann.

Die folgenden Verzierungen bedürfen einiger Gewandtheit beim Spritzen. Die verschiedenen Musterungen entstehen durch mehr oder weniger starken Druck der rechten Hand auf den Beutel und geschickte Führung desselben.

Ein beliebtes Randmuster ist die einfache und doppelte Gräte (siehe Abb. 4 und 4a). Für Mittelstücke eignet sich sehr der Tuff (Rosette). Diesen stellt man wie folgt her. Man beschreibt einen Kreis, den man von außen nach innen verengt, indem man die einzelnen Ringe ohne Absetzen des Spritzbeutels aufeinandersetzt (siehe Abb. 5).

Aus der gebogenen Linie Abb. E lassen sich mit einiger Übung Brezeln (Arabesken) spritzen (siehe Abb. 6), die man beliebig aneinanderreihen kann oder Schlingen, die schöne Ränder ergeben (siehe Abb. 7). Spritzt man die Schlingen sehr dicht, so erhält man den sogenannten Korkenzieher, dieser eignet sich nicht nur als Rand, sondern auch sehr gut zur Verzierung einzelner Tortenstücke (siehe Abb. F). Man kann den Korkenzieher nach außen oder innen drehen, es wird immer eine schöne Wirkung erzielt.

Wer das Korkenziehermuster gut spritzen kann, wird auch mit Leichtigkeit die Schnecken- und Rosenlinien zu Verzierungszwecken benutzen können, um so bei öfterem Herstellen von Torten etwas Abwechselung ins Aussehen der Torten zu bringen.

Beim Schneckenmuster legt man 2 kleine Ringe aufeinander, fährt mit einer gebogenen Linie fort und setzt wieder eine Schnecke an (siehe Abb. 8).

Bei der Herstellung der Rosenlinie beschreibt man, wie bei dem Tuff, Kreise, fängt aber in der Mitte an und legt die Ringe zwei- bis dreimal umeinander, nicht aufeinander, fährt mit einer Linie fort und bildet die nächste Rose, wie es die Abbildung 9 zeigt.

Bei allen Verzierungen ist es ratsam, sich erst die Musterung durch Angabe von Linien mit Hilfe eines großen Messers oder durch Punkte mit Hilfe einer Messerspitze oder einer Stricknadel auf der Tortenoberfläche, die man leicht mit Creme bestrichen hat, anzugeben. Man hat dann beim Spritzen einen Anhalt und wird auch bei weniger Übung ein schönes symmetrisches Muster erzielen.

Man kann mit Hilfe dieser Musterangaben natürlich auch sehr schön Kleingebäck verzieren, bei dem die Verwendung von Buttercreme in Frage kommt.

Es empfiehlt sich, das Spritzen vorher einmal auf einem Blech oder Teller zu üben. Dazu nimmt man einen Stärkebrei, den man aus ½ Liter Wasser, 3—4 Eßlöffeln Weizenmehl = etwa 125 g und 50 g Kokosfett kochen kann. Dieser Brei hält sich mehrere Tage und kann immer wieder zur Übung verwandt werden.

Einfache Torte mit Apfelmus.

Zutaten zum Teig: 2 Eier, 100 g Zucker, 4 Eßlöffel Wasser, 175 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 1 Päckchen Dr. Oetker's Soßenpulver Vanille-Geschmack.

Zutaten zur Füllung: 2 Pfund Äpfel, etwas Wasser, etwa 60 g Zucker.

Zur Verzierung: ⅛ Liter Schlagrahm, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker.

Zubereitung des Teiges: Eigelb und Zucker rührt man zu Schaum, gibt das Wasser dazu, dann das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl und Vanille-Soßenpulver. Man unterhebt vorsichtig den steifen Eierschnee, gibt den Teig in eine gebutterte Springform und bäckt ihn bei guter Mittelhitze etwa ½ Stunde.*)

Zubereitung des Apfelmuses: Die Äpfel werden geschält, vom Kernhaus befreit und in kleine Stücke geschnitten. Diese werden mit ganz wenig Wasser und etwa 60 g Zucker zu einem dicken Mus gekocht, welches man erkalten läßt.

Den erkalteten Boden schneidet man einmal durch, füllt mit Apfelmus, bestreicht auch die Oberfläche damit und verziert dann Rand und Oberfläche der Torte beliebig mit etwas steifer Schlagsahne.

Zubereitung der Verzierung: Der Schlagrahm wird mit einem Schneebesen ganz steifgeschlagen und mit dem Vanillinzucker gewürzt.

Schneetorte.

Zutaten zum Teig: 2 Eier, 100 g Zucker, 4 Eßlöffel Wasser, 175 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 1 Päckchen Dr. Oetker's Soßenpulver mit Vanille-Geschmack.

Zutaten zur Füllung: 250 g Äpfel, 150 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 1 Eiweiß, 2½ Blatt Dr. Oetker's weiße Regina-Speise-Gelatine.

*) **Sehr wichtig sind die Abschnitte „Torten u. Tortengebäcke" (Allgemeines) und „Buttercreme", Seite 17 u. 18. Bei den einzelnen Rezepten ist durch Fußnoten*) nochmals darauf hingewiesen.**

Zum Rand: 25 g feinen Zucker, 5 g Kakao, einige Früchte zur Verzierung.

Zubereitung des Teiges: Eigelb und Zucker rührt man zu Schaum, gibt das Wasser dazu, dann das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl und Soßenpulver und unterhebt zuletzt ganz vorsichtig den steifen Eierschnee. Man füllt die Masse in eine gefettete Springform und bäckt bei guter Mittelhitze 20—30 Minuten.*)

Zubereitung der Füllung: Die Äpfel gibt man in kochendes Wasser und läßt sie darin solange bei kleiner Flamme kochen, bis die Schale platzt. Dann nimmt man sie heraus, zieht die Schale ab und teilt das Fruchtfleisch in recht kleine Stücke. Man gibt diese (sehr weichen) Apfelstücken am besten in eine irdene Schüssel oder einen hohen Tontopf, fügt 150 g Zucker, 1 Päckchen Vanillinzucker und 1 Eiweiß hinzu und schlägt das Ganze mit einem Quirl oder einer Schneerute zu steifem Schaum (20—30 Minuten). Dann fügt man die im Wasserbad aufgelöste Gelatine hinzu, läßt den Schnee kurze Zeit kalt stehen und streicht ihn vor dem Erstarren auf.

Man schneidet den Tortenboden einmal durch, füllt ihn etwa 1 cm dick mit dem Schnee, gibt den Rest desselben auf Oberfläche und Rand der Torte, verziert die Oberfläche mit einigen beliebigen Früchten und bestreut den Rand mit feinem Zucker, den man mit dem Kakao gemischt hat.

Anmerkung: Dieser Schnee schmeckt besonders gut aus frischen Erdbeeren oder gar Walderdbeeren hergestellt.

Fruchttorte.

Zutaten zum Teig: 90 g Butter, 50 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 1 Ei, einige Tropfen Dr. Oetker's Backöl Zitrone, 250 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin", etwa ⅛ Liter Milch.

Zutaten zur Füllung: 125 g Konfitüre (Himbeer oder Erbdeer).

Zutaten zum Guß: ½ Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, etwa 2 Eßlöffel heißes Wasser, 150 g Puderzucker.

Zubereitung des Teiges: Die Butter rührt man zu Sahne, fügt Zucker, Vanillinzucker und Ei hinzu, rührt schaumig, gibt dann das Zitronengewürz, das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl abwechselnd mit der Milch hinzu und verrührt alles zu einem glatten Teig. Man bringt denselben in eine gefettete Springform und bäckt bei guter Mittelhitze goldgelb (etwa 30 Minuten).*)

Den erkalteten Tortenboden schneidet man in 2 gleiche Scheiben, bestreicht die eine Scheibe mit Konfitüre und legt die andere darauf. Die Oberfläche bestreicht man mit Zuckerguß.

---

*) Lesen Sie unbedingt: „Torten und Tortengebäcke" (Allgemeines) Seite 17.

Zubereitung des Gusses: Den Vanillinzucker löst man mit dem heißen Wasser auf, gibt den Puderzucker dazu und verrührt zu einem glatten dicklichen Brei.

Makronen-Fruchttorte.

Zutaten zum Boden Nr. 1: 75 g Butter, 75 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 3 Eigelb, 100 g Weizenmehl, 25 g Dr. Oetker's „Gustin", 1 gestrichenen Teelöffel = 3 g Dr. Oetker's „Backin", 3 Eßlöffel Milch.

Zutaten zum Boden Nr. 2: 3 Eiweiß, 125 g Zucker, 125 g Mandeln, 4—5 Tropfen Dr. Oetker's Backöl Bittermandel, 50 g Weizenmehl, 1 gestrichenen Teelöffel = 3 g Dr. Oetker's „Backin".

Zutaten zur Füllung: 300 g Aprikosen-Konfitüre, 2 Eßlöffel Wasser.

Zutaten zur Verzierung: Einige Aprikosen, 1/8 Liter Schlagrahm, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker.

Zubereitung des Bodens Nr. 1: Die Butter rührt man zu Sahne, fügt Zucker, Gewürz und Eigelb hinzu, rührt schaumig, gibt das mit dem „Gustin" und „Backin" gemischte und gesiebte Mehl abwechselnd mit der Milch unter die Masse und füllt den Teig in eine gefettete Springform. Man bäckt den Boden bei leichter Hitze 15—25 Minuten.*)

Zubereitung des Bodens Nr. 2: Die Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen, dann gibt man unter weiterem Schlagen löffelweise den Zucker hinzu. Es entsteht eine schlagsahneähnliche Masse. Langsam unterzieht man mit dem Schneebesen die abgezogenen geriebenen Mandeln, das Backöl, dann löffelweise das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl. Man füllt die Masse in eine gleichgroße Springform, deren Boden man mit weißem Papier ausgelegt hat und bäckt sie bei guter Oberhitze 15—20 Minuten. Gleich nach dem Backen zieht man das Papier ab.

Zubereitung der Füllung: Die Konfitüre wird mit dem Wasser gut verrührt.

Den Boden Nr. 1 schneidet man erkaltet einmal durch, bestreicht mit Aprikosen-Konfitüre, setzt zusammen, bestreicht diese Oberfläche wieder mit Konfitüre, setzt den Makronenboden darauf und bestreicht nun Oberfläche und Rand der Torte ganz dünn mit der Konfitüre. Man belegt die Torte beliebig mit einigen Aprikosenhälften und verziert Rand und Oberfläche durch Aufspritzen von steifer Schlagsahne.

Zubereitung der Verzierung: Die Aprikosen werden halbiert, in Zuckerwasser gedünstet (so daß sie nicht zerfallen), dann auf ein Sieb zum Abtropfen gegeben.

*) Lesen Sie unbedingt: „Torten und Tortengebäcke" (Allgemeines) Seite 17.

Den Schlagrahm schlägt man mit einem Schneebesen recht steif und würzt mit einem Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker.

Obsttorte.

Zutaten zum Teig: 300 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 100 g Zucker, 2 Eier, 125 g Butter.

Zutaten zum Belag: 2—3 Pfund beliebiges Obst.

Zubereitung: Das mit dem „Backin" gemischte Mehl wird durch ein Sieb auf das Backbrett oder die Tischplatte gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker und die ganzen Eier und verrührt diese mit dem Messerrücken zu einer glatten Masse. Die kalt gestellte Butter wird stückweise hineingepflückt, die Masse mit dem Mehl bedeckt und mit dem Handballen schnell zu einem festen Kloß verarbeitet. Der Teig wird etwa 10 Minuten kalt gestellt, dann auf den Böden von Springformen 2 messerrückendick ausgerollt und bei leichter Hitze in 20—30 Minuten hellbraun gebacken.

Die Masse ergibt 2—3 Tortenböden. Diese belegt man mit beliebigem gedämpftem Obst wie Stachelbeeren, Erdbeeren, Kirschen, Zwetschen usw. Den Obstsaft verdickt man mit Dr. Oetker's „Gustin" (auf ½ Liter Saft rechnet man 20 g) und gibt ihn heiß über die Früchte.

Die Tortenböden kann man längere Zeit aufbewahren, belegt sie jedoch erst am Tage des Gebrauchs mit dem Obst.

Weinbeerentorte.

Zutaten zum Teig: 150 g Weizenmehl, 1 gestrichenen Teelöffel = 3 g Dr. Oetker's „Backin", 40 g Zucker, ½ Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 1 Ei, 40 g Butter.

Zum Bestreichen des Randes: Etwas Eiweiß oder Eigelb.

Zutaten zur Füllung: Etwa 1 Pfund Weintrauben, 1 Päckchen Dr. Oetker's Götterspeise Waldmeister-Geschmack.

Zubereitung des Teiges: Das mit dem „Backin" gemischte Mehl wird durch ein Sieb auf das Backbrett oder die Tischplatte gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker, Vanillinzucker und das ganze Ei und verrührt dieses mit dem Messerrücken zu einer glatten Masse. Die kalt gestellte Butter wird stückweise hineingepflückt, die Masse mit dem Mehl bedeckt und mit dem Handballen zu einem festen Kloß verarbeitet. Diesen rollt man auf dem Boden einer Springform ganz dünn aus und belegt auch den Rand der Form etwa bis zur Hälfte mit dem Teig. Den Rand bestreicht man mit etwas Eiweiß oder Eigelb, damit er beim Backen stehen bleibt. Dann bäckt man den Boden bei guter Mittelhitze in 15—25 Minuten hellgelb ab.

Zubereitung des Gelees: Man löst 1 Päckchen Dr. Oetker's Götterspeise nach Vorschrift auf und stellt sie bis zum eben beginnenden Gelieren kalt.

Den erkalteten Boden belegt man mit den abgestielten und mit einem Tuch abgeriebenen Weinbeeren und gießt darüber reichlich 3/4 der eben zu gelieren beginnenden Götterspeise. Das übrige knappe Drittel schlägt man mit dem Schneebesen zu Schaum und spritzt mit diesem, wenn er fest geworden ist und das Gelee auf der Torte steif ist, eine kleine Randverzierung.

Anmerkung: Statt Weintrauben kann man auch reife Stachelbeeren verwenden.

Apfeltorte, gedeckt.

Zutaten zum Teig: 300 g Weizenmehl, 1/2 Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 100 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 1 Ei, 200 g Butter.

Zutaten zur Füllung: 2 Pfund Äpfel, etwa 50 g Zucker, 1 Messerspitze Zimt, 1 Eßlöffel Korinthen, 2 Eßlöffel Wasser.

Zum Bestreichen: 1 Eigelb oder ein Zuckerguß, hergestellt aus 75 g Puderzucker und 1 Eßlöffel heißem Wasser.

Zubereitung des Teiges: Das mit dem „Backin" gemischte Mehl wird durch ein Sieb auf das Backbrett oder die Tischplatte gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker, Gewürz und das ganze Ei und verrührt dieses mit dem Messerrücken zu einer glatten Masse. Die kalt gestellte Butter wird stückweise hineingepflückt, die Masse mit dem Mehl bedeckt und mit dem Handballen schnell zu einem festen Kloß verarbeitet. Es ist gut, den Teig erst 10 Minuten kalt zu stellen, dann rollt man die knappe Hälfte des Teiges auf dem Boden einer Springform aus und bäckt den Teigboden 10—15 Minuten bei leichter Hitze hellgelb. Hierauf legt man die Apfelfüllung, streicht diese mit einem Löffel glatt und bedeckt die Apfelschicht mit einem dünn ausgerollten Teigdeckel, drückt den Rand auf den Boden, formt aus dem Rest des Teiges eine Rolle und legt diese rings um die Torte. Die Oberfläche bestreicht man mit geschlagenem Eigelb und bäckt die Torte bei guter Mittelhitze noch 20—25 Minuten, oder man bestreicht die fertige Torte mit Zuckerguß.

Zubereitung der Füllung: Die geschälten und von dem Gehäuse befreiten Äpfel werden in dünne Scheibchen geschnitten, mit dem Zucker, Zimt, Korinthen und Wasser leicht gedünstet und zum Erkalten beiseite gestellt.

Zubereitung des Gusses: Den Puderzucker verrührt man mit dem Wasser zu einem glatten Brei.

Apfelsinentorte.

Zutaten zum Teig: 3 Eier, 150 g Zucker, 3—4 Eßlöffel Wasser, das Abgeriebene und 1 Eßlöffel Saft einer Zitrone, 100 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 100 g Dr. Oetker's „Gustin".

Zutaten zur Creme: 1 Päckchen Dr. Oetker's Zitronenpuddingpulver, ½ Liter Milch, 50 g Zucker, Saft einer Apfelsine, 1 Eiweiß.

Zum Bestreichen der Böden: Saft einer Apfelsine.

Zutaten zum Guß: 150 g Puderzucker, etwa 2 Eßlöffel Apfelsinensaft.

Zur Verzierung: 1—2 Apfelsinen.

Zubereitung des Teiges: Die Eigelb werden mit dem Zucker und Wasser gut verrührt. Dann fügt man das Abgeriebene und 1 Eßlöffel Saft der Zitrone hinzu, nach und nach das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl und „Gustin" und verrührt alles glatt. Zuletzt unterzieht man den steifgeschlagenen Eierschnee, gibt den Teig in eine gefettete Springform und bäckt bei leichter Hitze etwa 20—30 Minuten.*)

Zubereitung der Creme: Man bereitet aus dem Puddingpulver, Milch und Zucker nach Vorschrift eine feste Puddingmasse, rührt danach den Saft einer Apfelsine darunter und unterhebt den steifen Eierschnee.

Ist die Torte erkaltet, schneidet man sie in 3 Scheiben, befeuchtet dieselben mit Apfelsinensaft, bestreicht 2 Scheiben mit der Apfelsinencreme, setzt die Torte zusammen, taucht die zur Verzierung zu verwendenden Apfelsinenstückchen in den Guß, überstreicht die Oberfläche der Torte mit dem Apfelsinenguß, belegt danach die Torte mit den Apfelsinenstückchen und läßt sie in einem handwarmen Ofen 2 Minuten oder an der Luft abtrocknen.

Zubereitung des Gusses: Man verrührt den Puderzucker mit dem Apfelsinensaft zu einem glatten Brei.

Apfelsinentorte mit Mürbeteig.

Zutaten zum Teig: 300 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 125 g Zucker, ½ Fläschchen Dr. Oetker's Backöl Zitrone, 1 ganzes Ei, 150 g Butter.

Zutaten zur Creme: 6 dünnschalige Apfelsinen (das Stück etwa 100 g), ⅛ Liter Wasser, 65 g Zucker, 2 Eier, 30 g Dr. Oetker's „Gustin".

Zutaten zur Verzierung: 2 Apfelsinen, 50 g Puderzucker, ½ Eßlöffel Wasser.

Zubereitung des Teiges: Das mit dem „Backin" gemischte Mehl wird durch ein Sieb auf ein Backbrett oder die Tischplatte gegeben

*) Lesen Sie unbedingt: „Torten und Tortengebäcke" (Allgemeines) Seite 17.

und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker, Backöl und das ganze Ei und verrührt dies mit dem Messerrücken zu einer glatten Masse. Die kalt gestellte Butter wird stückweise hineingepflückt, die Masse mit dem Mehl bedeckt und mit dem Handballen schnell zu einem festen Kloß verarbeitet. Man nimmt ⅓ davon ab, rollt den anderen Teil auf dem Boden einer Springform aus, rollt von dem zurückbehaltenen Teig mit den Händen eine fingerdicke Rolle, die man um den Boden legt, drückt mit Daumen und Zeigefinger an und bäckt bei guter Mittelhitze goldgelb (etwa 25—30 Minuten). Beim Backen sticht man den Boden einige Male in der Mitte.

Zubereitung der Creme: Der ausgepreßte Apfelsinensaft wird mit dem Wasser, von dem man 2 Eßlöffel abnimmt, Zucker und den Eigelben zum Kochen gebracht. Das „Gustin" rührt man mit den 2 Eßlöffeln Wasser an, gibt es unter ständigem Rühren in die heiße Masse, läßt einige Male aufkochen, schlägt das Eiweiß zu steifem Schnee und zieht diesen unter die etwas erkaltete Masse.

Man streicht die noch lauwarme Masse auf den erkalteten Tortenboden, läßt fest werden und belegt dann mit den verzuckerten Apfelsinenscheiben.

Zubereitung der Verzierung: Die Apfelsinen werden in einzelne Scheiben geteilt und in einen dicken Guß von 50 g Puderzucker und etwa ½ Eßlöffel Wasser getaucht, auf einen Teller zum Trocknen gelegt und erst im trockenen Zustande zur Verzierung benutzt.

Erdbeertorte mit Gitter.

Zutaten zum Teig: 250 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 125 g Zucker, 1 ganzes Ei, 125 g Butter.

Zutaten zur Füllung: 250 g Erdbeer-Konfitüre oder auch mehr, je nach der gewünschten Dicke der Fruchtauflage.

Zum Bestreichen: Etwas verquirltes Eigelb oder Milch.

Zubereitung des Teiges: Das mit „Backin" gemischte Mehl wird durch ein Sieb auf das Backbrett oder die Tischplatte gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker und das ganze Ei, und rührt beides mit dem Messerrücken zu einer glatten Masse. Die kalt gestellte Butter wird stückweise hineingepflückt, die Masse mit dem Mehl bedeckt und mit dem Handballen schnell zu einem festen Kloß verarbeitet. ⅓ des Teiges behält man zurück, rollt den übrigen Teig fingerdick auf dem Boden einer Springform aus, streicht fingerdick Erdbeer-Konfitüre darüber und belegt diese mit einem Gitter, das wie folgt von dem zurückbehaltenen Teig hergestellt wird:

Der Teig wird messerrückendick ausgerollt, mit einem Kuchenrädchen in etwa 1½ cm breite und dem Durchmesser der Springform in der Länge

angepaßte Streifen geschnitten und gitterartig über die Torte gelegt. Das Gitter wird mit Eigelb oder Milch bestrichen und die Torte bei leichter Hitze ½—¾ Stunde goldgelb gebacken. Erkaltet kann man sie mit Schlagsahne verzieren.

Pfirsichtorte.

Zutaten zum Teig: 4 Eier, 200 g Puderzucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 4—5 Eßlöffel Wasser, 125 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 125 g Dr. Oetker's „Gustin".

Zutaten zur Füllung: Eine 2-Pfund-Büchse Pfirsiche oder 500 g getrocknete Pfirsiche, ¼ Liter Schlagrahm, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker.

Zubereitung des Teiges: Man schlägt die Eigelbe mit dem Puderzucker, Vanillinzucker und Wasser mit der Schneerute zu dickem Schaum, fügt dann langsam das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl und „Gustin" hinzu, lockert die Masse mit dem steifgeschlagenen Eierschnee und bäckt sie in einer gefetteten Springform bei leichter Hitze etwa 30 Minuten.*)

Zubereitung der Füllung: Die Büchsen-Pfirsiche werden zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt und dann in dünne Scheiben geschnitten. Verwendet man getrocknete Pfirsiche, so müssen diese gut weichgekocht und dann mit einem Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker gewürzt werden. Die Sahne schlägt man mit einem Schneebesen recht steif und würzt sie mit Vanillinzucker.

Den erkalteten Tortenboden schneidet man in 3 Scheiben, belegt die unterste Scheibe mit den Pfirsichen, setzt die zweite Scheibe darauf, bestreicht mit etwas Schlagsahne und überdeckt mit der dritten Scheibe. Die Oberfläche der Torte verziert man mit Pfirsichstückchen und verziert noch beliebig mit Hilfe des Spritzbeutels mit der Schlagsahne. Man kann auch den Rand der Torte mit etwas Schlagsahne spritzen.

Anmerkung: Statt Pfirsiche kann man auch Aprikosen verwenden.

Zitronen-Buttercremetorte.

Zutaten zum Teig: 3 Eier, 150 g Zucker, 3—4 Eßlöffel Wasser, 100 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 100 g Dr. Oetker's „Gustin".

Zutaten zur Füllung: ½ Liter Milch, 150 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Zitronen-Puddingpulver, 50 g Kokosfett, 125 g Butter, Abgeriebenes und Saft einer Zitrone.

Zutaten zur Verzierung: Etwa 50 g gehackte Mandeln, 1 Teelöffel Zucker, 1 Messerspitze Butter.

*) Lesen Sie unbedingt: „Torten und Tortengebäcke" (Allgemeines) Seite 17.

Zubereitung des Teiges: 3 Eigelb werden mit dem Zucker und Wasser gut verrührt. Nach und nach gibt man das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl und „Gustin" hinzu, verrührt alles glatt und zieht zuletzt den steifgeschlagenen Eierschnee unter den Teig, gibt ihn in eine gefettete Springform und bäckt bei leichter Hitze 20—30 Minuten.*)

Zubereitung der Füllung: Von einem halben Liter Milch, 150 g Zucker, 1 Päckchen Zitronen-Puddingpulver kocht man nach angegebener Vorschrift, jedoch die Anrührflüssigkeit von dem halben Liter Milch genommen, einen Pudding, den man bis zum Erkalten rührt. Man läßt 50 g Kokosfett über schwachem Feuer zergehen, völlig erkalten und gibt es noch flüssig, tropfenweise zu der schaumig gerührten Butter, rührt danach löffelweise ganz langsam den völlig erkalteten aber noch nicht erstarrten Pudding darunter. Dann untermengt man das Abgeriebene und den Saft der Zitrone.*)

Den erkalteten Tortenboden schneidet man in 3 Scheiben, bestreicht mit der Creme und setzt sie aufeinander. Die Oberfläche und die Seiten bestreicht man ebenfalls mit der Buttercreme und verziert die Oberfläche mit dem Spritzbeutel. Die Seiten bestreut man mit gehackten Mandeln, die vorher in etwas Zucker und Butter braun geröstet sind.

Anmerkung: Wer statt des Zitronen-Geschmackes Apfelsinengeschmack vorzieht, kann statt Abgeriebenem und Saft einer Zitrone Abgeriebenes und Saft einer Apfelsine in die Creme geben. Es ist dann aber zu empfehlen, den Pudding nur mit 100 g Zucker herzustellen, da die Creme andernfalls sehr süß ist.

Buttercremetorte.

Zutaten zum Teig: 3 Eier, 150 g Zucker, 3—4 Eßlöffel Wasser, das Abgeriebene und 1 Eßlöffel Saft einer Zitrone, 100 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 100 g Dr. Oetker's „Gustin".

Zutaten zur Creme: ½ Liter Milch, 150 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanille-Puddingpulver, 175 g Butter, 50 g Kokosfett.

Zutaten zur Verzierung: 25 g geriebene Mandeln, 1 Teelöffel Zucker, 1 Messerspitze Butter.

Zubereitung des Teiges: Die Eigelb werden mit dem Zucker und Wasser gut verrührt. Dann fügt man das Abgeriebene und 1 Eßlöffel Saft der Zitrone hinzu, nach und nach das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl und „Gustin" und verrührt alles glatt. Zuletzt unterzieht man den steifgeschlagenen Eierschnee, gibt den Teig in eine gefettete Springform und bäckt bei leichter Hitze etwa 20—30 Minuten.*)

Zubereitung der Buttercreme: Von ½ Liter Milch,

*) Lesen Sie unbedingt: „Torten und Tortengebäcke" (Allgemeines) sowie „Buttercreme" Seite 17 und 18.

150 g Zucker, 1 Päckchen Vanille-Puddingpulver kocht man nach angegebener Vorschrift, jedoch die Anrührflüssigkeit von dem halben Liter Milch genommen, einen Pudding, den man bis zum Erkalten rührt. Die Butter rührt man schaumig, fügt das auf gelindem Feuer leicht geschmolzene, wieder abgekühlte, aber noch flüssige Kokosfett tropfenweise unter tüchtigem Rühren hinzu und rührt dann löffelweise den völlig erkalteten aber noch nicht erstarrten Pudding darunter.*)

Den erkalteten Tortenboden schneidet man in 3 Scheiben, bestreicht mit der Creme und setzt sie aufeinander. Die Oberfläche und die Seiten bestreicht man ebenfalls mit der Buttercreme und verziert die Oberfläche mit dem Spritzbeutel. Die Ränder der Torte bestreut man mit geriebenen Mandeln, die vorher in etwas Zucker und Butter braun geröstet sind.

Anmerkung 1: Wer die Creme weniger fett liebt, nehme statt 175 g Butter, nur 125 g.

Anmerkung 2: Um die Torte längere Zeit frisch zu erhalten, kann man vor Zugabe des Eierschnees 75 g zerlassene auf Handwärme abgekühlte Butter unter den Teig ziehen. Man bäckt dann die Torte bei guter Mittelhitze.

Arrak-Buttercremetorte.

Zutaten zum Teig: 3 Eier, 100 g Zucker, 3 Eßlöffel Wasser, 125 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 75 g Dr. Oetker's „Gustin", 100 g Butter.

Zutaten zur Füllung: ½ Liter Milch, 150 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanille-Puddingpulver, 1 Fläschchen Dr. Oetker's Arrak-Aroma, 50 g Kokosfett, 125 g Butter, 125 g Johannisbeermarmelade.

Zubereitung des Teiges: 3 Eigelb werden mit dem Zucker und Wasser gut verrührt. Nach und nach gibt man das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl und „Gustin" hinzu, rührt alles glatt, arbeitet die vorgeschmolzene, abgekühlte, aber noch flüssige Butter darunter und zieht zuletzt den steifen Eierschnee unter den Teig, gibt ihn in eine gefettete Springform und bäckt bei guter Mittelhitze etwa 20—30 Minuten.*)

Zubereitung der Creme: Man bereitet nach Vorschrift, jedoch die Anrührflüssigkeit von dem halben Liter Milch genommen, mit 150 g Zucker einen Vanille-Pudding, dem man 1 Fläschchen Dr. Oetker's Arrak-Aroma beifügt und bis zum Erkalten schlägt. Man läßt 50 g Kokosfett über schwachem Feuer zergehen, völlig erkalten und gibt es noch flüssig, tropfenweise zu der schaumig gerührten und kalt gestellten Butter, rührt dann löffelweise ganz langsam den völlig erkalteten aber noch nicht erstarrten Pudding darunter.*)

*) Lesen Sie unbedingt: „Torten und Tortengebäcke" (Allgemeines) sowie „Buttercreme" Seite 17 und 18.

Nach dem Erkalten schneidet man den Tortenboden zweimal durch, bestreicht den untersten Boden mit Johannisbeermarmelade, setzt den zweiten Boden darauf, bestreicht ihn mit Arrak-Buttercreme und wiederholt dieses mit dem dritten Boden. Zum Verzieren benutzt man dieselbe Creme.

Mokka-Schokoladen-Buttercremetorte.

Zutaten zum Teig: 3 Eier, 150 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 3—4 Eßlöffel Wasser, 100 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 100 g Dr. Oetker's „Gustin".

Zutaten zur Creme:

1. zum Kaffeeaufguß: ⅛ Liter Milch, 25 g gemahlenen Kaffee,
2. zur Creme: ⅛ Liter Wasser, 1 Päckchen Dr. Oetker's Schokoladenspeisepulver, ¼ Liter Milch, 150 g Zucker, 50 g Kokosfett, 125 g Butter.

Zubereitung des Teiges: Die Eigelb werden mit dem Zucker, Gewürz und Wasser gut verrührt, dann fügt man nach und nach das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl und „Gustin" hinzu und rührt alles glatt. Zuletzt unterzieht man den steifgeschlagenen Eierschnee, gibt den Teig in eine gefettete Springform und bäckt bei leichter Hitze etwa 20—30 Minuten.*)

Zubereitung der Creme: Von ⅛ Liter Milch und dem gemahlenen Kaffee stellt man einen Kaffeeauszug her, indem man beides zusammen aufkocht, dann 5 Minuten ziehen läßt und durch ein Sieb gibt. ⅛ Liter Wasser verquirlt man mit dem Inhalt eines Päckchens Dr. Oetker's Schokoladenspeisepulver und läßt 15 Minuten stehen, bringt indessen ¼ Liter Milch mit dem Zucker und Kaffeeauszug zum Kochen, gibt die Anrührmasse und das Kokosfett hinein und läßt unter Rühren etwa 2 Minuten gut kochen, nimmt vom Feuer und schlägt den Pudding kalt. Die Butter rührt man schaumig und gibt langsam löffelweise unter stetem Rühren den völlig erkalteten aber noch nicht erstarrten Pudding hinzu.*)

Ist die Torte erkaltet, schneidet man sie in 3 Scheiben, gibt die Creme dazwischen und setzt sie zusammen. Die Oberfläche und Seiten bestreicht man ebenfalls mit Creme und verziert mit dem Spritzbeutel.

Schokoladennußtorte.

Zutaten zum Teig: 3 Eier, 250 g Zucker, 4—5 Eßlöffel Wasser, 200 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 50 g Dr. Oetker's „Gustin", 50 g Kakao, 125 g Butter.

Zutaten zur Füllung: ¼ Liter Milch, 60 g Zucker, ½ Päckchen Dr. Oetker's Vanille-Puddingpulver, 25 g Kokosfett, 80 g Butter, 125 g geriebene oder gewiegte Haselnüsse, ½ Fläschchen Dr. Oetker's Rum-Aroma.

*) Lesen Sie unbedingt: „Torten und Tortengebäcke" (Allgemeines) sowie „Buttercreme" Seite 17 und 18.

Zutaten zum Schokoladenguß: 150 g Puderzucker, 50 g Kakao, etwa 3 Eßlöffel heißes Wasser.

Zum Bestreuen des Randes: Etwa 50 g Schokoladen-Trüffel-Streusel.

Spritzguß: 1 kleines Eiweiß, soviel Puderzucker als das Eiweiß aufnimmt.

Zubereitung des Teiges: 3 Eigelb werden mit dem Zucker und 4—5 Eßlöffeln Wasser gut verrührt. Nach und nach gibt man das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl, „Gustin" und Kakao hinzu, rührt alles glatt, arbeitet die zerlassene, wieder abgekühlte, aber noch flüssige Butter darunter und zieht dann den steifen Eierschnee leicht unter die Masse. Man füllt den Teig in eine gefettete Springform und bäckt 30—40 Minuten bei guter Mittelhitze.*)

Zubereitung der Füllung: Von ¼ Liter Milch, 60 g Zucker und ½ Päckchen Dr. Oetker's Vanille-Puddingpulver kocht man nach angegebener Vorschrift, jedoch die Anrührflüssigkeit von dem viertel Liter Milch genommen, einen Pudding, den man bis zum Erkalten rührt. Man läßt 25 g Kokosfett über schwachem Feuer zergehen, völlig erkalten, gibt es noch flüssig tropfenweise zu der schaumig gerührten und kalt gestellten Butter und rührt löffelweise ganz langsam den völlig erkalteten aber noch nicht erstarrten Pudding darunter. Unter die fertige Creme bringt man die Haselnüsse und das Rum-Aroma.*)

Den erkalteten Tortenboden schneidet man in 3 Scheiben, bestreicht 2 Scheiben mit Creme und setzt sie aufeinander. Die Oberfläche und die Seiten der Torte bestreicht man mit Schokoladenguß, bestreut die Seiten und einen etwa 2 cm breiten Rand der Oberfläche mit Schokoladen-Trüffel-Streusel und verziert die Mitte der Torte nach Belieben mit dem Spritzguß.

Zubereitung des Schokoladengusses: Der Puderzucker wird mit dem Kakao gemischt und mit dem heißen Wasser zu einem glatten Brei verrührt.

Zubereitung des Spritzgusses: Das Eiweiß wird mit soviel Puderzucker verrührt, wie es aufzunehmen vermag. Dann schlägt man das Ganze bis der Guß steif ist und bringt ihn in eine kleine, aus Pergamentpapier gedrehte Tüte, von der ein Teil der Spitze abgeschnitten wird.

Ostertorte.

Zutaten zum Teig: 3 Eier, 150 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 3—4 Eßlöffel Wasser, 100 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 100 g Dr. Oetker's „Gustin", 50 g Butter.

Zutaten zur Creme: ⅛ Liter Milch, 12 g Dr. Oetker's Vanille-Puddingpulver, 30 g Zucker, 15 g Kokosfett, 40 g Butter.

*) Lesen Sie unbedingt: „Torten und Tortengebäcke" (Allgemeines) sowie „Buttercreme" Seite 17 und 18.

Zutaten zur Füllung: 125 g Marmelade oder Konfitüre (Himbeer, Erdbeer oder Johannisbeer).

Zutaten zum Guß: 200 g Puderzucker, etwa 3 Eßlöffel heißes Wasser, ½ Blatt Dr. Oetker's rote Regina-Speise-Gelatine.

Zutaten zum Spritzguß: 1 knappes halbes Eiweiß, soviel Puderzucker als das Eiweiß aufnimmt.

Zubereitung des Teiges: 3 Eigelb werden mit dem Zucker, Vanillinzucker und Wasser gut verrührt. Nach und nach gibt man das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl und „Gustin" hinzu, rührt alles glatt, arbeitet die zerlassene wieder abgekühlte, aber noch flüssige Butter darunter und zieht zuletzt den steifen Eierschnee leicht unter die Masse. Man füllt den Teig in eine gefettete Springform und bäckt 25—30 Minuten bei guter Mittelhitze.*)

Zubereitung der Creme: Mit 2 Eßlöffeln zurückbehaltener Milch rührt man 12 g Vanille-Puddingpulver an, bringt indessen die übrige Milch und Zucker zum Kochen und bereitet nach üblicher Vorschrift einen Pudding, den man bis zum Erkalten rührt. Man läßt 15 g Kokosfett über schwachem Feuer zergehen, völlig erkalten, gibt es noch flüssig tropfenweise zu der schaumig gerührten und kalt gestellten Butter und rührt löffelweise ganz langsam den völlig erkalteten, aber noch nicht erstarrten Pudding darunter, wobei nach jedesmaligem Zusatz die Masse gut geschlagen wird.*)

Den erkalteten Tortenboden schneidet man in 3 Scheiben, bestreicht eine Scheibe mit Buttercreme, setzt darauf die zweite Scheibe, bestreicht mit Marmelade und überdeckt mit der dritten Scheibe. Die Oberfläche und Seiten der Torte überzieht man mit Zuckerguß und verziert noch beliebig mit Schokoladeneier-Hälften, die man mit Spritzguß umrandet. Man kann in die Mitte der Torte auch einen Schokoladenhasen oder ein kleines Schokoladennest mit Eiern setzen. Die Oberfläche läßt sich auch mit Buttercreme verzieren, man muß dann aber die doppelte Menge, wie angegeben, herstellen.

Zubereitung des Gusses: Man verrührt den Puderzucker mit dem heißen Wasser und einem halben Blatt aufgelöster roter Gelatine zu einem glatten Brei und streicht diesen mit einem Messer auf die Oberfläche und Seiten der Torte.

Zubereitung des Spritzgusses: Man verrührt ein knappes, halbes Eiweiß mit soviel Puderzucker, wie dasselbe aufzunehmen vermag und schlägt die Masse bis sie steif ist. Dann füllt man den Guß in eine Papier-Spritztüte, deren Spitze man abgeschnitten hat und spritzt Pünktchen um Eier und Rand.

---

*) Lesen Sie unbedingt: „Torten und Tortengebäcke" (Allgemeines) sowie „Buttercreme" Seite 17 und 18.

Wiener Torte.

Zutaten zum Teig Nr. 1: 50 g Butter, 3 Eier, 100 g Zucker, 2 Päckchen Dr. Oetker's Schokoladenspeisepulver, ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin".

Zutaten zum Teig Nr. 2: 50 g Butter, 150 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 3 Eier, 2 Eßlöffel Wasser, 50 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 100 g Dr. Oetker's „Gustin".

Zutaten zur Buttercreme: 1 Liter Milch, 2 Päckchen Dr. Oetker's Puddingpulver mit Mandelgeschmack, 300 g Zucker, 100 g Kokosfett, 250 g Butter.

Zutaten zum Guß: 225 g Puderzucker, 3—4 Eßlöffel heißes Wasser, 1 Eßlöffel Gelee oder einige Früchte zum Verzieren.

Zubereitung des Teiges Nr. 1: Man rührt die Butter, Eigelb und Zucker schaumig, gibt langsam das mit dem „Backin" gemischte Schokoladenspeisepulver und zuletzt den steifen Eierschnee dazu, füllt in eine gefettete Springform und bäckt bei guter Mittelhitze etwa 20 Minuten.

Zubereitung des Teiges Nr. 2: Man rührt die Butter schaumig, fügt Zucker, Vanillinzucker, Eigelb und Wasser hinzu und unter festem Schlagen das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl und „Gustin" und unterzieht zuletzt den steifen Eierschnee. Die Masse wird in einer gleich großen gefetteten Springform bei guter Mittelhitze etwa 20 Minuten gebacken.*)

Zubereitung der Buttercreme: Von 1 Liter Milch nimmt man 12 Eßlöffel ab und rührt damit 2 Päckchen Mandel-Puddingpulver an. Die übrige Milch bringt man mit 300 g Zucker zum Kochen, nimmt vom Feuer, quirlt die Anrührmasse hinein, läßt 2 Minuten unter stetem Rühren kochen und schlägt den Pudding bis zum Erkalten. Dann läßt man 100 g Kokosfett auf schwachem Feuer zergehen, völlig erkalten, gibt es noch flüssig tropfenweise zu der schaumig gerührten und kalt gestellten Butter und rührt löffelweise ganz langsam den erkalteten aber noch nicht erstarrten Pudding darunter.*)

Erkaltet wird jeder Boden einmal durchgeschnitten, mit Mandelbuttercreme bestrichen, abwechselnd aufeinandergesetzt und die fertige Torte mit Zuckerguß überzogen, mit Geleestückchen oder eingelegten Früchten verziert.

Zubereitung des Gusses: Man verrührt den Puderzucker mit dem heißen Wasser zu einem dickflüssigen, glatten Brei.

*) Lesen Sie unbedingt: „Torten und Tortengebäcke" (Allgemeines) sowie „Buttercreme" Seite 17 und 18.

Luisentorte.

Zutaten zum Teig: 3 Eier, 150 g Zucker, 3—4 Eßlöffel Wasser, das Abgeriebene und 1 Eßlöffel Saft einer Zitrone, 100 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin“, 100 g Dr. Oetker's „Gustin“.

Zutaten zur Füllung: ¾ Liter Milch, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanille-Puddingpulver, 50 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetkers Vanillinzucker, 6 Blatt Dr. Oetker's weiße Regina-Speise-Gelatine.

Zutaten zum Guß: 5—6 Eßlöffel Wasser, 15 g gemahlenen Kaffee, 225 g Puderzucker.

Zutaten zur Verzierung: 125 g gehackte Mandeln, 1 Eßlöffel Zucker, 1 Messerspitze Butter.

Zubereitung des Teiges: 3 Eigelb werden mit dem Zucker und Wasser gut verrührt. Dann fügt man das Abgeriebene und 1 Eßlöffel Saft der Zitrone hinzu, nach und nach das mit dem „Backin“ gemischte und gesiebte Mehl und Gustin und verrührt alles glatt. Zuletzt zieht man den steifen Eierschnee unter den Teig, gibt ihn in eine gefettete Springform und bäckt bei leichter Hitze 20—30 Minuten.*)

Zubereitung der Creme: Von ¾ Liter Milch nimmt man 6 Eßlöffel ab, und rührt damit den Inhalt eines Päckchens Dr. Oetker's Vanille-Puddingpulver an. Inzwischen bringt man die übrige Milch mit dem Zucker und Vanillinzucker zum Kochen, nimmt vom Feuer, gibt die Anrührmasse unter stetem Rühren in die kochende Flüssigkeit und läßt die Creme unter weiterem Rühren etwa 2 Minuten kochen. Dann schlägt man sie mit dem Schneebesen kalt, gibt die im heißen Wasserbad geschmolzene Gelatine (die man vorher in kaltem Wasser eingeweicht hat und gut ablaufen läßt) durch ein Haarsieb hinzu und schlägt die Creme, bis sie halb erstarrt ist und sich noch gut streichen läßt.

Nach dem Erkalten schneidet man den Tortenboden 2 mal durch, füllt ihn mit der Creme, überzieht ihn mit dem Kaffeezuckerguß und bestreut ihn mit dem Krokant.

Zubereitung des Gusses: 5—6 Eßlöffel Wasser bringt man mit dem gemahlenen Kaffee zum Kochen, nimmt vom Feuer, läßt 3 Minuten stehen und seiht durch. Den Puderzucker löst man mit 4—5 Eßlöffeln dieses Kaffeeauszuges auf und gibt den Guß über die Torte.

Zubereitung der Verzierung: 125 g abgezogene, gehackte Mandeln gibt man in einen Eßlöffel gebräunten Zucker (den Topf fettet man dazu mit einer Messerspitze Butter vorher ein) und läßt sie unter stetem Rühren bei gelinder Flamme hell bräunen, nimmt vom Feuer, läßt erkalten und stößt die harte Masse zu einzelnen Körnern, die man dann über den etwas erhärteten Zuckerguß auf die Oberfläche und Seiten der Torte gibt.

*) Lesen Sie unbedingt: „Torten und Tortengebäcke“ (Allgemeines) Seite 17.

Götterspeise-Schaumtorte.

Zutaten zum Teig: 3 Eier, 150 g Zucker, 3—4 Eßlöffel Wasser, das Abgeriebene und 1 Eßlöffel Saft einer Zitrone, 100 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 100 g Dr. Oetker's „Gustin".

Zutaten zur Füllung: 1 Päckchen Dr. Oetker's Götterspeise Kirsch-Geschmack, 1 Fläschchen Dr. Oetker's Rum-Aroma, 125 g Erdbeer-Konfitüre, ⅛ Liter flüssige Sahne.

Zutaten zum Guß: 180 g Puderzucker, 2½—3½ Eßlöffel heißes Wasser, ½ Fläschchen Dr. Oetker's Rum-Aroma.

Zutaten zur Verzierung: 20 g Puderzucker, einige Tropfen aufgelöste Dr. Oetker's rote Regina-Speise-Gelatine, etwas zurückbehaltene geschlagene Sahne.

Zubereitung des Teiges: 3 Eigelb werden mit dem Zucker und Wasser gut verrührt. Dann fügt man das Abgeriebene und 1 Eßlöffel Saft der Zitrone hinzu, nach und nach das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl und „Gustin" und verrührt alles glatt. Zuletzt zieht man den steifen Eierschnee unter den Teig, gibt ihn in eine gefettete Springform und bäckt bei leichter Hitze 20—30 Minuten.*)

Zubereitung der Füllung: Man löst 1 Päckchen Dr. Oetker's Götterspeise Kirsch-Geschmack nach Vorschrift auf, gibt etwas erkaltet das Rum-Aroma dazu, schlägt die Speise, sobald sie anfängt dicklich zu werden mit dem Schneebesen zu einem festen Schaum und unterzieht die steifgeschlagene und mit der Konfitüre untermengte Schlagsahne.

Die Torte wird erkaltet zweimal durchgeschnitten und gefüllt. Zu beachten ist, daß der Schaum schnell aufgetragen wird, da er sonst zu fest wird und sich nicht mehr glattstreichen läßt. Die fertige Torte überzieht man mit einem weißen Zuckerguß, den man in sich mustert. Man kann sie noch beliebig durch Aufspritzen von Schlagsahne verzieren.

Herstellung des Gusses: Der Puderzucker wird mit dem heißen Wasser und Rum-Aroma zu einem dicklichen, glatten Brei verrührt.

Herstellung der Verzierung: Man stellt einen festen Guß her aus 20 g Puderzucker und einigen Tropfen aufgelöster roter Gelatine, taucht eine Gabel in diesen farbigen Guß und zieht auf der noch weichen, weißen Tortenglasur beliebige Muster.

Rumtorte.

Zutaten zum Teig: 100 g Butter, 2 Eier, 100 g Zucker, 350 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin", ⅛ Liter Milch.

*) Lesen Sie unbedingt: „Torten und Tortengebäcke" (Allgemeines) Seite 17.

Zutaten zur Füllung: 50 g Butter, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 100 g Weißbrotkrümel, 150 g Himbeer-Konfitüre, 1/8 Liter Wasser, 1 Fläschchen Dr. Oetker's Rum-Aroma.

Zutaten zum Guß: 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 1—2 Eßlöffel heißes Wasser, 150 g Puderzucker, 1 Fläschchen Dr. Oetker's Rum-Aroma.

Zum Bestreuen des Randes: Etwas Kokosnußraspel oder zehackte Mandeln.

Zubereitung des Teiges: Die Butter rührt man zu Sahne, fügt Eier und Zucker dazu, rührt schaumig, gibt das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl abwechselnd mit der Milch hinzu und schlägt die Masse tüchtig. Man füllt den Teig in eine gefettete Form und bäckt bei guter Mittelhitze etwa 1/2 Stunde.*)

Zubereitung der Füllung: Butter und Vanillinzucker rührt man schaumig und fügt unter Rühren die Krümel, Konfitüre, Wasser und Rum-Aroma hinzu.

Den erkalteten Boden schneidet man in 2 gleiche Scheiben, gibt Füllung dazwischen, setzt die Böden aufeinander und überzieht auch den Rand mit der Füllung. Die Oberfläche der Torte bestreicht man mit dem Zuckerguß, dann bestreut man den Rand mit den hellgelb gerösteten Kokosnußraspeln oder den Mandeln.

Zubereitung des Gusses: Den Vanillinzucker löst man in dem heißen Wasser auf, fügt Puderzucker und das Rum-Aroma hinzu und verrührt alles zu einem glatten dicklichen Brei.

Schichttorte.

Zutaten zum Teig: 3 Eier, 150 g Zucker, 3—4 Eßlöffel Wasser, das Abgeriebene und 1 Eßlöffel Saft einer Zitrone, 100 g Weizenmehl, 1/2 Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 100 g Dr. Oetker's „Gustin", 1/2 Päckchen Dr. Oetker's Schokoladenspeisepulver, 1 Teelöffel Kakao.

Zutaten zur Füllung: 1/16 Liter Wasser, 2 Fläschchen Dr. Oetker's Rum-Aroma, 1 Eßlöffel Zucker = 25 g, 125 g Aprikosen-Marmelade.

Zutaten zum Guß: 180 g Puderzucker, 1 Fläschchen Dr. Oetker's Rum-Aroma, 1/2—3/4 Blatt Dr. Oetker's rote Regina-Speise-Gelatine, 2 1/2—3 1/2 Eßlöffel heißes Wasser.

Zubereitung des Teiges: 3 Eigelb werden mit dem Zucker und Wasser gut verrührt. Dann fügt man das Abgeriebene und 1 Eßlöffel Saft der Zitrone hinzu, nach und nach das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl und „Gustin" und verrührt alles glatt. Zuletzt zieht man den steifen Eierschnee unter den Teig. 1/3 des Teiges nimmt man davon ab und

*) Lesen Sie unbedingt: „Torten und Tortengebäcke" (Allgemeines) Seite 17.

untermischt noch ½ Päckchen Dr. Oetker's Schokoladenspeisepulver und 1 Teelöffel Kakao. Man bäckt die Teige in 2 gleichgroßen gefetteten Springformen bei leichter Hitze etwa 15 Minuten. *)

Erkaltet legt man den dunklen Boden auf eine gerade Fläche (Teller, Emailleplatte, Kuchenbrett) und tränkt den Boden mit 1/16 Liter Wasser, dem man 2 Fläschchen Dr. Oetker's Rum-Aroma und 1 Eßlöffel Zucker beigefügt hat. Inzwischen schneidet man den hellen Boden einmal durch, bestreicht den unteren Boden mit Aprikosen-Marmelade, setzt den gut durchzogenen, etwas weich gewordenen dunklen Boden vorsichtig darauf, dann den hellen Boden darüber und überzieht die Torte mit einem Rum-Zuckerguß, den man mit aufgelöster roter Gelatine beliebig rot färbt. Man kann die Torte mit Schlagsahne beliebig verzieren.

Zubereitung des Gusses: Man verrührt den Puderzucker mit dem Rum-Aroma und der in heißem Wasserbad aufgelösten Gelatine sowie dem nötigen heißen Wasser zu einem dicken Brei.

Sachertorte.

Zutaten zum Teig: 125 g Butter, 3 Eier, 125 g Puder- oder sehr feinen Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 2 Eßlöffel Wasser, 125 g geriebene Schokolade, 125 g mit der Schale geriebene Mandeln, 65 g Weizenmehl, 1 gestrichenen Teelöffel = 3 g Dr. Oetker's „Backin", 1 Päckchen Dr. Oetker's Schokoladenspeisepulver.

Zum Bestreichen: 100 g Aprikosenkonfitüre, 1 Eßlöffel Wasser.

Zutaten zum Guß: 125 g Puderzucker, 20 g Kakao, etwa 2 Eßlöffel heißes Wasser.

Zum Bestreuen: 15—20 g Mandeln.

Zubereitung des Teiges: Die Butter rührt man zu Sahne, fügt Eigelb, Puderzucker und Vanillinzucker hinzu, rührt schaumig, untermengt das Wasser und unterrührt langsam, löffelweise abwechselnd die Schokolade und Mandeln. Dann gibt man vorsichtig das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl und Schokoladenspeisepulver unter die Masse und unterzieht den steifgeschlagenen Eierschnee. Man füllt den Teig in eine gefettete Springform und bäckt bei guter Mittelhitze ½—¾ Stunde.*)

Den erkalteten Tortenboden bestreicht man mit der Konfitüre, die man mit dem Wasser gut verrührt hat. Dann überzieht man die Torte mit dem Schokoladenguß und streut auf die Oberfläche einen kleinen Rand mit abgezogenen gehackten oder geriebenen Mandeln.

Zubereitung des Gusses: Der Puderzucker wird mit dem Kakao und heißen Wasser zu einem glatten dicklichen Brei verrührt.

*) Lesen Sie unbedingt: „Torten und Tortengebäcke" (Allgemeines) Seite 17.

Schokoladentorte mit Sahnenußfüllung.

Zutaten zum Teig: 3 Eier, 250 g Zucker, 4—5 Eßlöffel Wasser, 200 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 50 g Dr. Oetker's „Gustin", 50 g Kakao, 125 g Butter, 10 Stück bittere Mandeln.

Zutaten zur Füllung: ¼ Liter flüssige, süße Sahne, 150 g geriebene Nüsse, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker.

Zutaten zum Guß: 150 g Puderzucker, 50 g Kakao, 3—4 Eßlöffel heißes Wasser, einige Walnüsse zur Verzierung.

Zubereitung des Teiges: Eigelb, Zucker und Wasser werden gut verrührt. Nach und nach gibt man alle anderen Zutaten außer Butter und Mandeln, gemischt und gesiebt dazu. Die Butter wird zerlassen, etwas erkaltet zugefügt und zuletzt der steife Eierschnee mit den geriebenen Mandeln untergezogen. Man gibt den Teig in eine gut gefettete Springform und läßt ihn 30—40 Minuten bei guter Mittelhitze backen.*)

Zubereitung der Füllung: ¼ Liter flüssige Sahne schlägt man recht steif und unterzieht 150 g geriebene Nüsse und 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker.

Erkaltet schneidet man den Boden zweimal durch und füllt die Torte mit der angegebenen Füllung. Dann setzt man die Böden aufeinander, überzieht sie mit einem Schokoladenguß und verziert den Rand mit halbierten Walnüssen.

Zubereitung des Gusses: Puderzucker und Kakao werden mit dem heißen Wasser zu einem dicken, glatten Brei verrührt.

Trüffeltorte.

Zutaten zum Teig: 3 Eier, 200 g Puderzucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 5 Eßlöffel Wasser, 100 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 75 g Dr. Oetker's „Gustin", 1 Päckchen Dr. Oetker's Schokoladenspeisepulver.

Zutaten zur Füllung: 125 g ungesalzene Butter, 1 Fläschchen Dr. Oetker's Rum-Aroma, 1 Eigelb, 250 g geriebene Schokolade, 20 g Kakao, 2 Eßlöffel Wasser, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker.

Zutaten zum Guß: 1 Eiweiß, 125 g Puderzucker, 25 g Kakao, 1 Eßlöffel Wasser.

Zum Bestreuen des Randes: 75 g Schokoladenstreusel.

Zubereitung des Teiges: Die Eigelb werden mit dem Puderzucker, Vanillinzucker und Wasser mit dem Schneebesen zu dickem Schaum geschlagen. Dann unterhebt man vorsichtig das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl, „Gustin" und das Schokoladenspeisepulver.

---

*) Lesen Sie unbedingt: „Torten und Tortengebäcke" (Allgemeines) Seite 17.

Zuletzt unterzieht man den steifen Eierschnee, füllt den Teig in eine gefettete Springform und bäckt bei guter Mittelhitze ½—¾ Stunde.*)

Zubereitung der Füllung: Die Butter rührt man zu Sahne, fügt Rum-Aroma, Eigelb und löffelweise die geriebene Schokolade hinzu. Man nimmt so viel Füllung ab, daß man 15—20 Kügelchen mit einem Durchmesser von etwa 2 cm daraus formen kann und rührt unter die andere Masse noch Kakao, Wasser und den Vanillinzucker.

Zur Herstellung der Trüffeln verwendet man die abgenommene Füllung, die man am besten etwas kalt gestellt hat und aus der man mit den Händen kleine Kügelchen formt (von etwa 2 cm Durchmesser), die in Schokoladenstreusel gewälzt werden.

Den erkalteten Tortenboden schneidet man zweimal durch, bestreicht mit der Füllung, setzt die Torte zusammen, überzieht sie mit einem Schokoladenguß und bestreut den Rand und einen etwa 2½ cm breiten Streifen rings um die Torte mit Schokoladenstreusel. Dann legt man einen Kranz von Schokoladentrüffeln auf die Torte.

Zubereitung des Gusses: Das Eiweiß wird mit dem Puderzucker, Kakao und Wasser zu einem glatten, dicklichen Brei verrührt und geschlagen bis sich Blasen bilden.

Nougattorte.

Zutaten zum Teig: 3 Eier, 200 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 5 Eßlöffel Wasser, 100 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 100 g Dr. Oetker's „Gustin", 25 g Kakao, 75 g Butter.

Zutaten zur Füllung: 2 Eier und 1 Eigelb, 75 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 125 g geriebene Schokolade, 60 g mit der Schale geriebene Mandeln, 125 g Kokosfett.

Zutaten zum Guß: 125 g Puderzucker, 40 g Kakao, 1 Eiweiß, 1 Eßlöffel Wasser.

Zum Verzieren: Einige abgezogene halbierte Mandeln.

Zubereitung des Teiges: 3 Eigelb werden mit dem Zucker, Vanillinzucker und Wasser gut verrührt. Nach und nach gibt man das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl, „Gustin" und Kakao hinzu, rührt alles glatt, arbeitet die vorgeschmolzene, abgekühlte aber noch flüssige Butter darunter und zieht zuletzt den steifen Eierschnee unter den Teig. Man gibt ihn in eine gefettete Springform und bäckt bei guter Mittelhitze etwa 20—30 Minuten.*)

Zubereitung der Füllung: Die Eier rührt man mit dem Zucker und Vanillinzucker schaumig, gibt löffelweise die Schokolade und Mandeln hinzu und unterrührt zuletzt das flüssige etwa noch handwarme Kokosfett.

*) Lesen Sie unbedingt: „Torten und Tortengebäcke" (Allgemeines) Seite 17.

Den erkalteten Tortenboden schneidet man in 3 Scheiben, bestreicht sie mit der Nougatmasse, legt sie aufeinander, überzieht die Torte mit dem Schokoladenguß, verziert mit den halbierten Mandeln und läßt sie an der Luft trocknen.

Zubereitung des Schokoladengusses: Puderzucker und Kakao verrührt man mit dem Eiweiß und Wasser zu einem glatten, recht dicken Guß.

Nußtorte ungefüllt.

Zutaten zum Teig: 150 g Zucker, 5 Eier, 5 Eßlöffel Wasser, 100 g Nußkerne, 100 g Mandeln, 180 g Weizenmehl, 1 gestrichenen Teelöffel = 3 g Dr. Oetker's „Backin".

Zutaten zum Guß: 150 g Puderzucker, 1 Fläschchen Dr. Oetker's Rum-Aroma, etwa 2 Eßlöffel heißes Wasser.

Zutaten zur Verzierung: Einige Haselnüsse.

Zubereitung des Teiges: Zucker, Eigelb und Wasser werden gut verrührt und die feingeriebenen Nüsse und Mandeln dazugegeben. Das Eiweiß wird zu festem Schnee geschlagen und mit dem Mehl, dieses mit dem „Backin" gemischt und gesiebt, vorsichtig unter die Masse gehoben. Man füllt diese in eine gefettete Springform und bäckt bei guter Mittelhitze etwa ½ Stunde.*)

Erkaltet überzieht man die Torte mit einem Rum-Zuckerguß und verziert sie mit einigen Haselnüssen, die man vorher in den Guß getaucht hat.

Zubereitung des Gusses: Der Puderzucker wird mit dem Rum-Aroma und heißen Wasser zu einem glatten Brei verrührt.

Anmerkung: Die Mandeln verfeinern die Torte, nach Belieben kann man sie auch weglassen.

Sandtorte.

Zutaten: 125 g Butter (ungesalzen oder gewaschen), 125 g Weizenmehl, 1 gestrichenen Teelöffel = 3 g Dr. Oetker's „Backin", 125 g Dr. Oetker's „Gustin", 175 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker oder einige Tropfen Dr. Oetker's Backöl Zitrone, 4 Eier.

Zubereitung: Man läßt die Butter zergehen, auf Handwärme erkalten, fügt allmählich das mit dem „Backin" und „Gustin" gemischte und gesiebte Mehl hinzu und verrührt alles gut miteinander. Dann gibt man unter den krümeligen Teig nach und nach den Zucker, das Gewürz und die Eier. Durch das langsame Einrühren letzterer wird der Teig allmählich weich und ganz glatt. Die Masse gibt man in eine mit Butter ausgestrichene Kastenform und bäckt bei guter Mittelhitze etwa 1 Stunde.

*) Lesen Sie unbedingt: „Torten und Tortengebäcke" (Allgemeines) Seite 17.

Sandtorte hält sich lange frisch, es ist ein beliebtes Gebäck für Tee und Wein.

Anmerkung: Sandtorte muß insgesamt etwa ½ Stunde gerührt werden.

Brottorte.

Zutaten: 4 Eier, 175 g Zucker, 2 Eßlöffel Wasser, ½ Fläschchen Dr. Oetker's Backöl Zitrone, 1 gestrichenen Teelöffel Zimt, 1 Messerspitze Nelken, 65 g mit der Schale geriebene Mandeln, 150 g geriebenes Schwarzbrot, 125 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 20 g Kakao, etwa ⅛ Liter Milch, 50 g Zitronat, 65 g Korinthen.

Zubereitung: Eigelb, Zucker und Wasser rührt man schaumig, fügt die Gewürze, Mandeln und Brot hinzu und verrührt diese Zutaten etwa 3 Minuten. Dann gibt man das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl und Kakao abwechselnd mit der Milch unter den Teig, fügt Zitronat und Korinthen hinzu, unterhebt vorsichtig den steifgeschlagenen Eierschnee und füllt den Teig in eine gefettete Springform. Die Torte muß etwa 1 Stunde bei starker Hitze backen.*)

Anmerkung: Es empfiehlt sich, zu der Torte alte Brotreste zu verwenden, da diese sich besser reiben lassen.

Wer die Torte saftiger liebt oder verfeinern will, kann sie einmal durchschneiden und ganz dünn mit etwas Marmelade bestreichen (am besten eignet sich dazu Himbeermarmelade).

Bismarckeiche.

Zutaten zum Teig: 5 Eier, 125 g Zucker, 1 Fläschchen Dr. Oetker's Backöl Zitrone, 200 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 100 g zerlassene Butter.

Zutaten zur Füllung: 1 Päckchen Dr. Oetker's Schokoladenspeisepulver, ½ Liter Milch, 100 g Zucker, 100 g Butter und 25 g Kakao gemischt mit 25 g Zucker.

Zubereitung des Teiges: Eigelb und Zucker werden schaumig gerührt, das Backöl untermengt, nach und nach das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl dazugegeben, der Teig mit dem Eierschnee gelockert und zuletzt die zerlassene, wieder abgekühlte aber noch flüssige Butter untergezogen. Man gießt den Biskuitteig auf ein mit gefettetem Pergamentpapier belegtes Blech, bäckt ihn bei guter Mittelhitze etwa 25—35 Minuten, nimmt aus dem Ofen, bestreicht ihn sofort und recht schnell mit der Schokoladenfüllung, rollt ihn mit Hilfe des Pergamentpapiers schnell zusammen (die Biskuitmasse darf nicht kalt werden, sonst erhärtet sie und läßt sich nicht mehr rollen), bestreicht die Rolle von außen mit der=

*) Lesen Sie unbedingt: „Torten und Tortengebäcke" (Allgemeines) Seite 17.

selben Füllung und verziert noch durch Aufspritzen einiger Längsstreifen, oder man zieht mit dem Messerrücken ungleichmäßige Längsstriche in die Creme, wodurch ein gutes baumstammähnliches Aussehen erzielt wird.

Zubereitung der Füllung: Man bereitet aus Dr. Oetker's Schokoladenspeisepulver nach Vorschrift eine Schokoladenspeise und schlägt sie bis zum Erkalten. Inzwischen rührt man die kalt gestellte und harte Butter schaumig, gibt die Kakao-Zuckermischung dazu, verrührt alles, stellt kalt und gibt sehr langsam, unter stetem Rühren, löffelweise den gut erkalteten aber noch nicht erstarrten Pudding dazu.

Anmerkung: Eine andere Art dieses Gebäck herzustellen siehe unter dem folgenden Rezept „Biskuitrolle".

Biskuitrolle.

Zutaten zum Teig: 5 Eier, 100 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 90 g Dr. Oetker's „Gustin" oder 2 Päckchen Dr. Oetker's Vanille-Puddingpulver, 80 g Butter.

Zutaten zur Füllung: Etwa 150 g beliebige Marmelade.

Zum Überstäuben: Etwas Puderzucker.

Zubereitung: Eigelb, 50 g Zucker und Vanillinzucker schlägt man mit der Schneerute bis zur cremeartigen Beschaffenheit. Dann schlägt man das Eiweiß mit den restlichen 50 g Zucker zu steifem Schnee, zieht diesen vorsichtig mit der Schneerute unter die Eimasse, vermengt in derselben Weise das „Gustin" und unterzieht zum Schluß die zerlassene aber noch flüssige Butter. Man gießt den Teig auf ein gefettetes Blech, das mit gefettetem Pergamentpapier ausgelegt ist und bäckt ihn 15—20 Minuten bei leichter Hitze.

Nach dem Backen wird das Biskuit auf ein Papier gestürzt, das Pergamentpapier sofort entfernt, der Kuchen mit nicht allzusehr gesüßter Marmelade bestrichen, noch warm zu einer Rolle zusammengerollt und mit Puderzucker überstäubt. Man kann die Biskuitrolle warm als Nachtisch geben, oder auch kalt aufgeschnitten zu Tee oder Wein reichen.

Anmerkung: Eine andere Art zur Herstellung der Biskuitrolle siehe unter „Bismarckeiche".

Frankfurter Kranz.

Zutaten zum Teig: 100 g Butter, 150 g Zucker, 3 Eier, 4 Eßlöffel Milch, das Abgeriebene und 1 Eßlöffel Saft einer Zitrone, 150 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 50 g Dr. Oetker's „Gustin".

Zutaten zur Creme: ½ Liter Milch, 150 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanille-Puddingpulver, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 50 g Kokosfett, 175 g Butter.

Zur Verzierung: 125 g gehackte Mandeln, 1 Eßlöffel Zucker, 1 Messerspitze Butter.

Zubereitung des Teiges: Die Butter rührt man zu Sahne, gibt Zucker und Eigelb dazu, rührt schaumig, fügt nach und nach die Milch, das Abgeriebene und 1 Eßlöffel Saft einer Zitrone abwechselnd mit dem Mehl hinzu, das man mit dem „Backin" und „Gustin" gemischt und gesiebt hat. Man verrührt alles zu einem glatten Teig und unterhebt zuletzt den steifgeschlagenen Eierschnee, gibt den Teig in eine gefettete Kranzkuchenform und bäckt ihn bei guter Mittelhitze 30—40 Minuten.

Zubereitung der Creme: Von ½ Liter Milch, 150 g Zucker, 1 Päckchen Vanille-Puddingpulver kocht man nach angegebener Vorschrift, jedoch die Anrührflüssigkeit von dem ½ Liter Milch genommen, einen Pudding, dem man 1 Päckchen Vanillinzucker beifügt und dann bis zum Erkalten rührt. Das Kokosfett wird auf gelindem Feuer leicht geschmolzen, wieder abgekühlt, aber noch flüssig, tropfenweise unter tüchtigem Rühren zu der schaumig gerührten Butter gegeben. Dann rührt man löffelweise den völlig erkalteten aber noch nicht erstarrten Pudding darunter.*)

Erkaltet schneidet man den Kuchen in 3 Scheiben, bestreicht dieselben mit der Creme, setzt sie aufeinander und bestreicht auch die Oberfläche und Seiten des Kuchens damit. Dann bestreut man den Kranz mit gehackten Mandeln, die man vorher in etwas Zucker und Butter braun geröstet hat.

Anmerkung: Wer die Creme weniger fett liebt, nehme statt 175 g Butter, nur 125 g.

Oetker-Schnitte.

Zutaten zum Mürbeteig: 250 g Weizenmehl, 1 gestrichenen Teelöffel = 3 g Dr. Oetker's „Backin", 80 g Zucker, ½ Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 1 Ei, 125 g Butter.

Zutaten zur Biskuitrolle: 5 Eier, 125 g Zucker, 1 Fläschchen Dr. Oetker's Backöl Zitrone, 200 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 100 g zerlassene Butter.

Zur Füllung: 250 g Johannisbeermarmelade.

Zutaten zur Buttercreme: ½ Liter Milch, 1 Päckchen Dr. Oetker's Zitronen-Puddingpulver, 150 g Zucker, 50 g Kokosfett, 125 g Butter, 1 Zitrone.

Zutaten zum Gelee: ½ Liter Weiß- oder Apfelwein, 1 Päckchen Dr. Oetker's Götterspeise Kirsch-Geschmack.

Zubereitung des Mürbeteiges: Das mit dem „Backin" gemischte Mehl wird durch ein Sieb auf das Backbrett oder die Tischplatte gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt

*) Lesen Sie unbedingt: „Buttercreme" Seite 18.

man Zucker, Vanillinzucker und das ganze Ei und verrührt dieses mit dem Messerrücken zu einer glatten Masse. Die kalt gestellte Butter wird stückweise hineingepflückt, die Masse mit dem Mehl bedeckt und mit dem Handballen zu einem festen Kloß verarbeitet. Diesen rollt man auf einem etwa 40 cm langen und 25 cm breiten Blech ganz dünn aus und bäckt bei guter Mittelhitze in 15—20 Minuten ab.

Zubereitung der Biskuitrolle: Eigelb und Zucker werden schaumig gerührt, das Backöl untermengt, nach und nach das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl dazugegeben, der Teig mit dem Eierschnee gelockert und zuletzt die zerlassene, wieder abgekühlte aber noch flüssige Butter unterzogen. Man verteilt den Biskuitteig gleichmäßig auf ein gleich großes, mit gefettetem Pergamentpapier belegtes Blech, bäckt ihn bei guter Mittelhitze (etwa 25—35 Minuten), nimmt aus dem Ofen, bestreicht ihn sofort und recht schnell mit der Johannisbeermarmelade, rollt ihn mit Hilfe des Pergamentpapiers schnell zusammen (die Biskuitmasse darf nicht kalt werden, sonst erhärtet sie und läßt sich nicht mehr rollen) und läßt die Rolle, in das Papier eingewickelt, liegen, bis sie kalt ist.

Zubereitung der Buttercreme: Von ½ Liter Milch nimmt man 6 Eßlöffel ab und rührt damit das Puddingpulver an. Indessen bringt man die übrige Milch mit 150 g Zucker zum Kochen, nimmt vom Feuer, gibt die Anrührmasse unter stetem Rühren hinein, läßt unter weiterem Rühren den Pudding 2 Minuten kochen und schlägt ihn dann bis zum Erkalten. Man läßt 50 g Kokosfett über schwachem Feuer zergehen, völlig erkalten und gibt es noch flüssig, tropfenweise zu der schaumig gerührten und kalt gestellten Butter und rührt löffelweise ganz langsam den erkalteten aber noch nicht erstarrten Pudding darunter. Dann schmeckt man die Creme mit dem Abgeriebenen und Saft einer Zitrone stark säuerlich ab.*)

Zubereitung des Gelees: ½ Liter Wein bringt man soeben zum Sieden und löst darin die Götterspeise auf. Dann stellt man sie kalt bis zum eben beginnenden Gelieren.

Herstellung der Schnitte: Den Mürbeboden legt man auf ein mit weißem Papier ausgelegtes, der Größe des Kuchens entsprechendes Blech und bestreicht ihn mit der Buttercreme. Dann schneidet man die Biskuitrolle in etwa 1 cm starke Scheiben und ordnet diese geradlinig auf der Creme an. Über das Ganze gießt man die eben im Erstarren begriffene Götterspeise und läßt sie ganz fest werden. Dann teilt man den Kuchen in viereckige Schnitten, gemäß der einzelnen Biskuitscheiben und löst sie vom Papier.

Anmerkung: Eine andere Art zur Herstellung der Biskuitrolle siehe unter „Biskuitrolle".

*) Lesen Sie unbedingt: „Buttercreme" Seite 18.

Bienenstich (in Springform).

Zutaten zum Teig: 75 g Butter, 75 g Zucker, 1 Ei, 200 g Weizenmehl, 2 gestrichene Teelöffel = 6 g Dr. Oetker's „Backin", 1 Prise Salz, 5 Eßlöffel Milch.

Zutaten zum Belag: 75 g Butter, 100 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 100 g Mandeln, 1 Eßlöffel Milch.

Zutaten zur Füllung: $^2/_{10}$ Liter Milch, 1 Päckchen Dr. Oetker's Soßenpulver mit Vanille-Geschmack, 60 g Zucker, 50 g Butter, 20 g Kokosfett.

Zubereitung des Teiges: Die Butter rührt man zu Sahne, fügt Zucker und Ei hinzu, rührt schaumig und gibt das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl und Salz abwechselnd mit der Milch unter die Masse. Den Teig streicht man auf den Boden einer Springform, gibt darauf die etwas abgekühlte Belagmasse und bäckt den Kuchen etwa 35 Minuten bei starker Hitze.

Zubereitung des Belages: Die Butter läßt man schmelzen, fügt alle anderen Zutaten hinzu (die Mandeln abgezogen, halb gemahlen und halb gehackt), läßt alles einmal gut durchkochen und etwas abkühlen.

Will man den Kuchen füllen, so schneidet man ihn nach dem Backen einmal durch und bestreicht mit nachfolgender Buttercreme.

Zubereitung der Füllung: Von $^2/_{10}$ Liter Milch nimmt man 2 Eßlöffel ab und rührt damit das Soßenpulver an. Inzwischen bringt man die übrige Milch mit dem Zucker zum Kochen, nimmt vom Feuer, gibt die Anrührmasse unter stetem Rühren in die kochende Flüssigkeit, läßt den Pudding etwa 2 Minuten kochen und rührt ihn bis zum Erkalten. Die Butter rührt man schaumig, fügt das auf gelindem Feuer leicht geschmolzene, wieder abgekühlte, aber noch flüssige Kokosfett tropfenweise unter tüchtigem Rühren hinzu und rührt dann löffelweise den völlig erkalteten, aber noch nicht erstarrten Pudding darunter.*)

Anmerkung: Dieser Kuchen wird besonders schön im Küchenwunder. Man braucht dann aber zum Teig: 100 g Butter, 100 g Zucker, 1 Ei, 250 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 1 Prise Salz, 5—7 Eßlöffel Milch.

Mokka-Schokoladen-Buttercreme.

Leichte Zubereitungsart.

Zutaten zur Creme:

1. zum Kaffeeauszug: ⅛ Liter Milch, 25 g gemahlenen Kaffee.
2. zur Creme: ⅛ Liter Wasser, 1 Päckchen Dr. Oetker's Schokoladenspeisepulver, ¼ Liter Milch, 150 g Zucker, 50 g Kokosfett, 125 g Butter.

*) Lesen Sie unbedingt: „Buttercreme" Seite 18.

Zubereitung: Von 1/8 Liter Milch und dem gemahlenen Kaffee stellt man einen Kaffeeauszug her, indem man beides zusammen aufkocht, dann 5 Minuten ziehen läßt und durch ein Sieb gibt. 1/8 Liter Wasser verquirlt man mit dem Inhalt eines Päckchens Dr. Oetker's Schokoladenspeisepulver und läßt 15 Minuten stehen, bringt indessen 1/4 Liter Milch mit dem Zucker und Kaffeeauszug zum Kochen, gibt die Anrührmasse und das Kokosfett hinein und läßt unter Rühren etwa 2 Minuten gut kochen, nimmt vom Feuer und schlägt den Pudding kalt. Die Butter rührt man schaumig und gibt langsam löffelweise unter stetem Rühren den völlig erkalteten, aber noch nicht erstarrten Pudding hinzu.*)

Kleingebäck.

Keks.

Zutaten: 500 g Weizenmehl, 1/2 Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 150 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 2 Eier, 150 g Butter.

Zubereitung: Das mit dem „Backin" gemischte Mehl wird durch ein Sieb auf das Backbrett oder die Tischplatte gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker, Gewürz und die ganzen Eier und verrührt diese Zutaten mit dem Messerrücken zu einer glatten Masse. Die kalt gestellte Butter wird stückweise hineingepflückt, die Masse mit dem Mehl bedeckt und mit dem Handballen schnell zu einem festen Kloß verarbeitet. Der Teig wird auf einem mit Mehl bestäubten Backbrett dünn ausgerollt und mit einem Weinglas ausgestochen. Man drückt mit einem Reibeisen oder sticht mit einer Stricknadel oder Gabel gleichmäßige Vertiefungen in die Scheiben und gibt sie auf ein gut gesäubertes Backblech. Die Keks werden bei leichter Hitze 10—15 Minuten gebacken und nach dem Erkalten in einer Blechdose aufbewahrt.

Teegebäck.

Zutaten: 500 g Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 75 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 2 Eier, 5 Eßlöffel Wasser, 175 g Butter.

Zubereitung: Das mit dem „Backin" gemischte Mehl wird durch ein Sieb auf das Backbrett oder die Tischplatte gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker, Gewürz, die ganzen Eier und das Wasser und verrührt diese Zutaten mit dem Messerrücken zu einer glatten Masse. Die kalt gestellte Butter wird stückweise hineingepflückt, die Masse mit dem Mehl bedeckt und mit dem Handballen schnell zu einem festen Kloß verarbeitet. Der Teig wird dünn ausgerollt

*) Lesen Sie unbedingt: „Buttercreme" Seite 18.

Tafel V
Torten



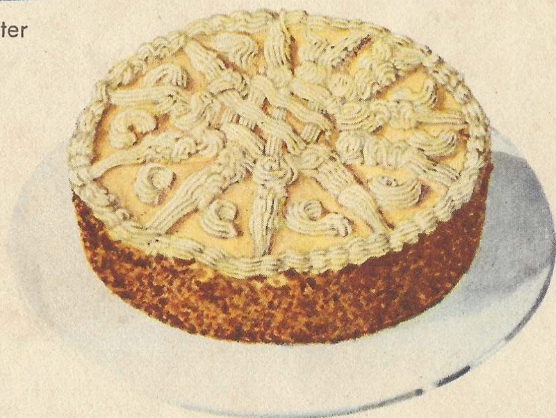
17. Apfeltorte, gedeckt



18. Apfelsinentorte



19. Erdbeertorte mit Gitter



20. Buttercremetorte

Tafel VI



21. Mokka-Schokoladencremetorte



22. Schok.-Nußtorte

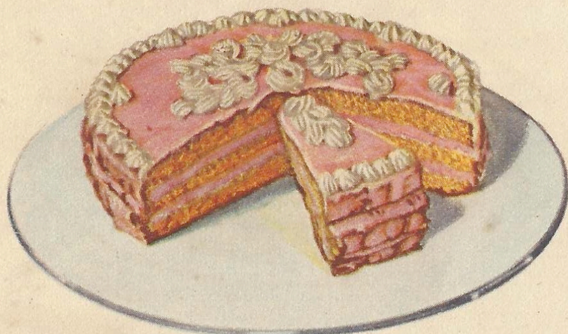


23. Ostertorte



24. Luisentorte

Tafel VII



25. Götterspeise-Schaumtorte



26. Rumtorte



27. Schichttorte



28. Trüffeltorte

Torten



29. Bismarckeiche



30. Frankfurter Kranz



31. Oetker-Schnitte



32. Bienenstich in Springform

und mit einem Weinglase zu runden Scheiben ausgestochen, mit einer Gabel oder einem Reibeisen drückt man gleichmäßige Vertiefungen hinein und bäckt auf einem gut gesäuberten Blech 15—20 Minuten bei leichter Hitze.

Vanillegebäck.

Zutaten zum Teig: 500 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 150 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 2 Eier, 250 g Butter.

Zutaten zur Verzierung: 1 Ei, 75—100 g gehobelte Mandeln, 50 g Zucker.

Zubereitung: Das mit dem „Backin" gemischte Mehl wird durch ein Sieb auf die Tischplatte oder das Backbrett gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker, Gewürz und die ganzen Eier und verrührt diese mit dem Messerrücken zu einer glatten Masse. In diese pflückt man die kalt gestellte, harte Butter in kleinen Stücken. Die Masse wird mit dem Mehl bedeckt und mit dem Handballen schnell zu einem festen Kloß verarbeitet, messerrückendick ausgerollt und mit kleinen Förmchen ausgestochen. Die Plätzchen legt man auf ein gut gesäubertes Blech, bestreicht sie mit dem verquirlten Ei und verziert sie mit den abgezogenen, gehobelten Mandeln, die man mit dem Zucker gemischt hat. Man bäckt die Plätzchen bei leichter Hitze in 10—20 Minuten ab und kann sie erkaltet lange Zeit in Blechdosen aufbewahren.

Mandelplätzchen.

Zutaten: 500 g Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 250 g Zucker, 1 Fläschchen Dr. Oetker's Backöl Zitrone, 2 Eier, 250 g Butter, 100 g abgezogene, geriebene Mandeln.

Zubereitung: Das mit dem „Backin" gemischte Mehl wird durch ein Sieb auf das Backbrett oder die Tischplatte gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker, Gewürz und die ganzen Eier und verrührt diese mit dem Messerrücken zu einer glatten Masse. Die kalt gestellte Butter wird stückweise hineingepflückt die geriebenen Mandeln darauf gegeben, die Masse mit dem Mehl bedeckt und mit dem Handballen schnell zu einem Kloß verarbeitet. Es ist gut, den Teig erst etwas kalt zu stellen, dann rollt man ihn messerrückendick aus, sticht mit kleinen Blechformen Plätzchen ab, die auf einem gesäuberten Blech in ungefähr 15 Minuten bei leichter Hitze knusprig gebacken werden.

Dieser Teig ist sehr weich, man tut daher gut, ihn in einem ganz besonders kalten Raum herzustellen.

Es empfiehlt sich, das Gebäck in Blechdosen aufzubewahren, damit es längere Zeit knusprig bleibt.

S-Kuchen.

Zutaten zum Teig: 250 g Butter, 250 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 2 ganze Eier, 500 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin".

Zutaten zum Guß: 100 g geriebene Schokolade, einige Tropfen Wasser.

Zubereitung des Teiges: Die Butter rührt man zu Sahne, fügt Zucker, Vanillinzucker und die ganzen Eier dazu, rührt alles schaumig, gibt nach und nach das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl hinzu und verarbeitet alles zu einem festen Teig, den man in einen Spritzbeutel oder in eine Gebäckspritze füllt. Auf ein gesäubertes Blech spritzt man S-Kuchen von etwa 8 cm Länge oder Kränze, die bei Mittelhitze ungefähr 20 Minuten goldgelb gebacken werden. Nach dem Backen wird das eine Ende mit Schokoladenguß versehen.

Herstellung des Gusses: Man läßt die geriebene Schokolade mit einigen Tropfen Wasser im heißen Wasserbade zergehen.

Kameruner.

Zutaten zum Teig: 250 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 25 g Kakao, 125 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 2 Eier, 125 g Butter.

Zutaten zum Guß: 125 g Schokolade, 1—2 Eßlöffel heißes Wasser, 20—25 g Kokosfett.

Zubereitung des Teiges: Das mit dem „Backin" und Kakao gemischte Mehl wird durch ein Sieb auf das Backbrett oder die Tischplatte gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker, Gewürz und die ganzen Eier und verrührt diese mit dem Messerrücken zu einer glatten Masse. Die kalt gestellte Butter wird stückweise hineingepflückt, die Masse mit dem Mehl bedeckt und mit dem Handballen schnell zu einem festen Kloß verarbeitet. Dann rollt man den Teig ¼ bis ½ cm dick aus, sticht Halbmonde ab, die auf gut gesäubertem Blech bei leichter Hitze vorsichtig etwa 20 Minuten gebacken werden. Nach dem Erkalten überzieht man die Plätzchen mit einem Schokoladenguß.

Zubereitung des Gusses: 125 g zerkleinerte Schokolade läßt man mit 1—2 Eßlöffeln Wasser in einem Tiegel über schwachem Feuer zergehen. Zur Erzielung eines glänzenden Aussehens kann man 20—25 g Kokosfett hinzugeben.

Fruchtplätzchen.

Zutaten zum Teig: 300 g Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 150 g Dr. Oetker's „Gustin", 100 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 3 Eier, 200 g Butter.

Zutaten zur Füllung: 125 g beliebige Marmelade.

Zubereitung: Das mit dem „Backin“ und „Gustin“ gemischte Mehl wird durch ein Sieb auf das Backbrett oder die Tischplatte gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker, Gewürz und die ganzen Eier und verrührt diese mit dem Messerrücken zu einer glatten Masse. Die kalt gestellte Butter wird stückweise hineingepflückt, die Masse mit dem Mehl bedeckt und mit dem Handballen schnell zu einem festen Kloß verarbeitet. Man rollt den Teig messerrückendick aus, sticht mit einem mehlbestäubten Weinglas Scheibchen ab, bestreicht je eins mit Marmelade, sticht aus einem anderen eine kleine Rundung aus, damit ein durchlochter Ring entsteht, setzt diesen auf ein bestrichenes Scheibchen, gibt noch etwas Marmelade in die Öffnung und bäckt bei leichter Hitze in etwa 15 Minuten goldgelb.

Obst-Törtchen.

Zutaten zum Teig: 300 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin“, 100 g Zucker, ½ Fläschchen Dr. Oetker's Backöl Zitrone, 2 Eier, 125 g Butter.

Zum Bestreichen: 1 Eiweiß.

Zutaten zum Belag: 2 Pfund Frischobst, 10 g = 3 gestrichene Teelöffel Dr. Oetker's „Gustin“ oder 3 Blatt Dr. Oetker's weiße Regina-Speise-Gelatine, ¼ Liter flüssige Sahne (Schlagrahm).

Zubereitung des Teiges: Das mit dem „Backin“ gemischte Mehl wird durch ein Sieb auf das Backbrett oder die Tischplatte gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker, Backöl und die ganzen Eier und verrührt diese Zutaten mit dem Messerrücken zu einer glatten Masse. Die kalt gestellte Butter wird stückweise hineingepflückt, die Masse mit dem Mehl bedeckt und mit dem Handballen schnell zu einem festen Kloß verarbeitet. Den Teig rollt man dünn aus, sticht mit einem Weinglas dünne Scheibchen ab, formt aus dem Rest des Teiges unter Hinzufügung von 1—2 Teelöffeln Mehl dünne Teigröllchen und legt diese auf die kleinen Tortenböden, deren Rand man vorher mit Eiweiß bestrichen hat. Die Teigröllchen bestreicht man nun auch mit Eiweiß, damit sie nicht auseinanderlaufen, setzt die Böden auf ein gut gesäubertes Blech und bäckt sie in 10—15 Minuten bei guter Mittelhitze hellgelb.

Die fertigen Törtchen belegt man mit gedämpftem Obst, wie Stachelbeeren, Erdbeeren, Kirschen, Zwetschen usw., verdickt den Obstsaft bei dunklem Obst mit Dr. Oetker's „Gustin“ (man rechnet auf ¼ Liter etwa 10 g) oder bei hellem Obst mit Dr. Oetker's weißer Regina-Speise-Gelatine (man rechnet auf ¼ Liter Saft etwa 3 Blatt) und gibt ihn

noch warm bezw. kurz vor dem Erstarren (bei Gelatine) über die Früchte. Erkaltet verziert man den Rand der Törtchen mit Schlagsahne.

Anmerkung: Es ist gut, den Teig vor dem Ausrollen kalt zu stellen. Unbelegte Tortenböden halten sich in einer Blechdose aufbewahrt lange Zeit frisch. Man belegt die Böden etwa einen halben Tag vor Gebrauch.

Rum-Törtchen.

Zutaten zum Teig: 375 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 125 g Zucker, 1 Prise Salz, ½ Fläschchen Dr. Oetker's Backöl Zitrone, 2 Eier, 250 g Butter.

Zutaten zur Füllung: 200 g Aprikosen-Marmelade, 1 Eßlöffel Wasser, 1 Fläschchen Dr. Oetker's Rum-Aroma.

Zutaten zum Guß: 125 g Puderzucker, 1 Fläschchen Dr. Oetker's Rum-Aroma, 1—1½ Eßlöffel kaltes Wasser.

Zur Verzierung: Einige eingelegte entsteinte Kirschen.

Zubereitung des Teiges: Das mit dem „Backin" gemischte Mehl wird durch ein Sieb auf das Backbrett oder die Tischplatte gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker, Salz, Backöl und die ganzen Eier und verrührt diese mit dem Messerrücken zu einer glatten Masse. Die kalt gestellte Butter wird stückweise hineingepflückt, die Masse mit dem Mehl bedeckt und mit dem Handballen schnell zu einem festen Kloß verarbeitet. Man rollt den Teig etwa 2 messerrückendick aus, sticht mit einem Weinglas runde Scheibchen ab und bäckt sie bei guter Mittelhitze 10—20 Minuten goldbraun. Erkaltet bestreicht man einen Teil der kleinen Kuchen auf der Unterseite mit der Marmelade und legt die anderen Kuchen mit der Unterseite darauf. Die Oberfläche der zusammengesetzten Kuchen überzieht man mit Zuckerguß, läßt diesen abtrocknen und gibt in die Mitte je eine abgetropfte Kirsche.

Zubereitung der Füllung: Die Marmelade wird mit 1 Eßlöffel Wasser verdünnt und mit Rum-Aroma abgeschmeckt.

Zubereitung des Gusses: Den Puderzucker rührt man mit dem Rum-Aroma und Wasser zu einem weichen, dicklichen Brei.

Ananas-Törtchen.

Zutaten zum Teig: 500 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 40 g Kakao, 200 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 1 Eßlöffel Milch, 2 Eier, 250 g Butter.

Zutaten zur Füllung: Etwa 250 g Ananas-Konfitüre, 3—4 Blatt Dr. Oetker's weiße Regina-Speise-Gelatine, ¼ Liter Wasser, nach Belieben etwas Schlagsahne zum Verzieren, die mit 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker gewürzt wird.

Zubereitung des Teiges: Das mit dem „Backin" gemischte Mehl und Kakao werden durch ein Sieb auf ein Backbrett oder die Tischplatte gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker, Vanillinzucker, Milch, die ganzen Eier und verrührt die eben genannten Zutaten mit dem Messerrücken zu einer glatten Masse. Die kalt gestellte Butter wird stückweise hineingepflückt, die Masse mit dem Mehl bedeckt und mit dem Handballen schnell zu einem festen Kloß verarbeitet. Dann rollt man den Teig aus und sticht mit einem mehlbestäubten Weinglas runde Plätzchen aus. Von den Ausstechresten formt man unter Hinzufügung von 1—2 Eßlöffeln Mehl fingerdicke Rollen, die man sorgfältig am Rande der Plätzchen auflegt und bäckt letztere bei guter Mittelhitze etwa 20 Minuten. Erkaltet bestreicht man sie gut mit Ananaskonfitüre und gibt obenauf etwa 1 Teelöffel Gelatinelösung. Erstarrt kann man die Törtchen noch mit Schlagsahne verzieren, die man mit 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker gesüßt hat.

Zubereitung der Gelatinelösung: Die Gelatine wäscht man in kaltem Wasser ab, löst sie in ¼ Liter heißem Wasser gut auf und läßt sie erkalten. Sobald sie beginnt, dicklich zu werden, gibt man sie über die Ananas-Konfitüre. Die Masse ergibt etwa 35—40 Torteletten.

Obst-Schnitten.

Zutaten zum Teig: 300 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 100 g Zucker, 2 Eier, 125 g Butter.

Zutaten zur Füllung: 125 g beliebige Marmelade.

Zutaten zum Guß: 200 g Puderzucker, 1 Fläschchen Dr. Oetker's Arrak-Aroma, etwa 3 Eßlöffel heißes Wasser.

Zubereitung des Teiges: Das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl wird auf einem Backbrett oder einer Tischplatte zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker und die ganzen Eier und verrührt diese mit dem Messerrücken zu einer glatten Masse. Die kalt gestellte Butter wird stückweise in die Masse gepflückt, mit dem Mehl bedeckt und mit dem Handballen schnell zu einem festen Kloß verarbeitet, etwa ½ cm dick auf dem Blech ausgerollt, in 6 Längsstreifen geschnitten und bei leichter Hitze etwa 15—20 Minuten gebacken. Nach dem Backen lassen sich die einzelnen Streifen abbrechen oder leicht abschneiden. Sie werden erkaltet mit beliebiger Marmelade bestrichen. Man setzt dann 2 oder 3 Streifen aufeinander, läßt 1—2 Stunden (wenn möglich) die Marmelade einziehen und schneidet aus den Längsstreifen 18 kleine Schnitten, die man mit Zuckerguß überzieht und mit Geleestückchen, eingelegten Früchten oder Pistazien verziert.

Zubereitung des Gusses: Der Puderzucker wird mit dem Arrak-Aroma und Wasser zu einem dicklichen Brei glatt verrührt.

Apfeltaschen.

Zutaten zum Teig: 500 g Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 100 g Zucker, 1 Fläschchen Dr. Oetker's Backöl Zitrone, 2 Eier, etwa $1/10$ Liter Milch (ungefähr 6 Eßlöffel), 150 g Butter.

Zum Bestreichen: 1 Ei.

Zutaten zur Füllung: 2 Pfund gute Äpfel, 150 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 50 g Rosinen, 1 Messerspitze Zimt.

Zubereitung des Teiges: Das mit dem „Backin" gemischte Mehl wird durch ein Sieb auf das Backbrett oder die Tischplatte gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker, Backöl und die ganzen Eier, verrührt diese Zutaten mit dem Messerrücken zu einer glatten Masse, gibt wieder in die Mitte die Milch und verrührt nochmals. Die kalt gestellte Butter wird stückweise in die weiche Masse gepflückt, dieselbe mit dem Mehl bedeckt und mit dem Handballen schnell zu einem festen Kloß verarbeitet. Man rollt den Teig etwa ½ cm dick aus und sticht große runde Scheiben etwa 10—12 cm im Durchmesser aus. Die Ränder bestreicht man mit dem zerquirlten Ei, legt etwas Apfelmasse auf die eine Hälfte der Scheibe, klappt die andere Hälfte darüber, drückt die Ränder an, setzt die Taschen auf ein gefettetes Blech, bestreicht mit dem übrigen zerquirlten Ei und bäckt bei guter Mittelhitze 25—30 Minuten.

Zubereitung der Füllung: Die Äpfel befreit man von Schalen und Gehäuse, hobelt sie und vermengt sie kurz vor dem Füllen der Taschen mit den angegebenen Zutaten.

Frucht-Würfel.

Zutaten zum Teig: 150 g Butter, 200 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 3 Eier, 500 g Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Oetker's „Backin", ½ Liter Milch.

Zutaten zur Füllung: 250 g beliebige Konfitüre.

Zutaten zum Schokoladenguß: 500 g Blockschokolade, 100 g Kokosfett.

Zubereitung des Teiges: Die Butter rührt man zu Sahne, fügt Zucker, Gewürz und Eier hinzu, rührt schaumig und gibt danach das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl abwechselnd mit der Milch unter die Masse. Man streicht dieselbe auf ein gefettetes und mit gefettetem Pergamentpapier überzogenes Blech etwa ½ cm dick auf, bäckt in 15—20 Minuten bei guter Mittelhitze goldgelb, stürzt das Gebäck, zieht das Papier ab und schneidet den Kuchen in 2 gleiche Teile; ein Teil wird mit

der Konfitüre bestrichen, der andere darauf gesetzt und nun aus dem Gebäck 4×4 cm große Würfel geschnitten. Man taucht diese in den Schokoladenguß und zwar so, daß der Boden unbedeckt bleibt und setzt sie auf Pergamentpapier.

Zubereitung des Gusses: Die gut zerkleinerte am besten geriebene Schokolade läßt man im Wasserbad zergehen. Löst sich die Schokolade schwer auf, so kann man vorsichtig etwas Wasser zur Lösung hinzufügen. Dann gibt man das warme (leicht geschmolzene) Kokosfett darunter, rührt gut durch und verwendet den Guß in lauwarmem Zustande.

Punschkränzchen.

Zutaten zum Teig: 250 g Weizenmehl, 1 gestrichenen Teelöffel = 3 g Dr. Oetker's „Backin", 125 g feinen Zucker, 1 Fläschchen Dr. Oetker's Backöl Zitrone, 1 Fläschchen Dr. Oetker's Rum-Aroma, 1 Ei, 125 g Butter, 125 g geriebene Mandeln.

Zum Bestreichen: 1 Ei.

Zutaten zum Guß: 100 g Puderzucker, 1 Fläschchen Dr. Oetker's Rum-Aroma, 1½ Eßlöffel heißes Wasser.

Zubereitung des Teiges: Das mit dem „Backin" gemischte Mehl wird durch ein Sieb auf das Backbrett oder die Tischplatte gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker, Backöl, Rum-Aroma und das ganze Ei und verrührt diese Zutaten mit dem Messerrücken zu einer glatten Masse. Die kalt gestellte Butter wird stückweise hineingepflückt, die mit der Schale geriebenen Mandeln darauf gegeben, die Masse mit dem Mehl bedeckt und mit dem Handballen schnell zu einem festen Kloß verarbeitet. Man formt aus dem Teig kleinfingerdicke Röllchen, die man auf einem gesäuberten Blech zu Kränzchen zusammenlegt, bestreicht diese mit dem zerquirlten Ei und bäckt sie bei guter Mittelhitze in 10 bis 15 Minuten goldgelb. Erkaltet bestreicht man die Kränzchen mit einem Rum-Guß.

Zubereitung des Gusses: Der Puderzucker wird mit dem Rum-Aroma und heißen Wasser zu einem glatten ziemlich dünnen Guß verrührt.

Anmerkung: Wer den Guß gefärbt liebt, löst in den 1½ Eßlöffeln heißem Wasser ein kleines Stückchen rote Dr. Oetker's Regina-Speise-Gelatine auf (je nach Wunsch der Färbung) und gibt dann das Wasser durch ein feines Haarsieb zu dem Puderzucker.

Mandelstangen.

Zutaten: 250 g Weizenmehl, 1 gestrichenen Teelöffel = 3 g Dr. Oetker's „Backin", 50 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 6—7 Eßlöffel Milch, 100 g Butter, 100 g abgezogene geriebene Mandeln.

Zum Bestreichen: 1 Eigelb und 15 g Mandeln.

Zubereitung: Sämtliche Zutaten verarbeitet man zu einem festen Teig, rollt ihn ½ bis ¾ cm dick aus, schneidet fingerbreite und -lange Streifen daraus, bestreicht diese mit Eigelb und streut geriebene Mandeln darauf. Man bäckt die Mandelstangen bei guter Mittelhitze in 15—20 Minuten goldgelb und reicht sie zu Wein oder Tee.

Anmerkung: Die Verarbeitung ist die gleiche wie bei Salzstangen Seite 57.

Terrassen.

Zutaten: 250 g Weizenmehl, 1 gestrichenen Teelöffel = 3 g Dr. Oetker's „Backin", 80 g Zucker, 1 Messerspitze Zimt, 180 g Butter.

Zum Bestreichen der Plätzchen: 100 g Himbeer-Marmelade oder -Konfitüre.

Zum Überstäuben: Etwas Puderzucker.

Zum Verzieren: Einige halbierte Kirschen oder Geleestückchen.

Zubereitung: Das mit dem „Backin" gemischte Mehl wird durch ein Sieb auf das Backbrett oder die Tischplatte gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker, Gewürz und darauf in kleinen Stückchen die kalt gestellte, harte Butter. Die Masse wird mit dem Mehl bedeckt und mit dem Handballen schnell zu einem festen Kloß verarbeitet. Man rollt den Teig markstückdick aus, sticht mit drei- oder viererlei Größen von gezackten Ausstechformen Scheibchen aus und bäckt diese auf gut gesäubertem Blech bei leichter Hitze in 10—15 Minuten hellgelb. Man setzt dann immer 3—4 Scheibchen, die kleineren nach oben mit dazwischen gestrichener Marmelade oder Konfitüre übereinander, bestäubt sie mit Puderzucker, gibt auf das oberste ein klein wenig Marmelade und legt darauf eine halbe Kirsche oder ein Stückchen Gelee.

Anmerkung: Die Masse ergibt 20—22 Terrassen.

Heidesand.

Zutaten: 250 g Butter, 300 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 375 g Weizenmehl, 1 gestrichenen Teelöffel = 3 g Dr. Oetker's „Backin".

Zubereitung: Die Butter wird schwach gebräunt und zum Erstarren kalt gestellt, dann fügt man Zucker und Vanillinzucker hinzu und läßt die Butter-Zuckermasse möglichst hart werden, ehe man dieselbe mit dem Mehl, das man mit dem „Backin" gemischt und gesiebt hat, gut durcharbeitet. Den Teig rollt man in talerdicke Rollen, die man über Nacht liegen läßt, damit sie erhärten. Am andern Tage schneidet man die Rollen in ½ cm dicke Scheiben und bäckt diese auf einem gesäuberten Blech bei leichter Hitze ¼ bis ½ Stunde.

Anmerkung: Zu diesem Gebäck kann nur gute Butter verwendet werden (nicht Margarine). Es ist als feines Gebäck zum Wein zu empfehlen.

Blätterteig mit Quark.

Zutaten zum Teig: 250 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 250 g Quark, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 250 g Butter.

Zutaten zur Füllung: 150—200 g Marmelade.

Zubereitung des Teiges: Das mit dem „Backin" gemischte Mehl wird durch ein Sieb auf das Backbrett oder die Tischplatte gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Quark, Vanillinzucker und pflückt da hinein die kalt gestellte und harte Butter in kleinen Stückchen. Sie wird mit dem Mehl bedeckt und mit dem Handballen schnell zu einem glatten Teig verarbeitet, den man am besten über Nacht stehen läßt. Am nächsten Morgen rollt man den Teig dünn aus, schlägt ihn übereinander, verfährt in gleicher Weise 2—3mal und läßt den Teig 1 Stunde ruhen. Diese Bearbeitung des Teiges wiederholt man zweimal, teilt ihn, rollt die Teilstücke dünn aus, schneidet Vierecke daraus, gibt etwas Marmelade in die Mitte und legt kuvertartig zusammen. Dann bäckt man die Teilchen auf gut gesäubertem Blech bei guter Mittelhitze etwa 15 Minuten.

Anmerkung: Dieser Teig (aber ohne Vanillinzucker) ist auch für Pasteten zu empfehlen.

Salzstangen.

Zutaten zum Teig: 280 g Weizenmehl, 1 gestrichenen Teelöffel = 3 g Dr. Oetker's „Backin", 1 Prise Salz, etwa 7 Eßlöffel Milch, 100 g Butter.

Zum Bestreichen: 1 Eigelb.

Zum Bestreuen: Etwas Salz, etwas Kümmel.

Zubereitung: Das mit dem „Backin" gemischte Mehl wird durch ein Sieb auf das Backbrett oder die Tischplatte gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Salz und Milch und verrührt sie von der Mitte aus mit dem Mehl zu einer weichen Masse. In diese pflückt man stückweise die kalt gestellte Butter, bedeckt die Masse mit dem restlichen Mehl und verarbeitet sie mit dem Handballen zu einem festen Kloß. Es kommt bei diesem Teig darauf an, daß er sehr gut durchgeknetet ist, damit er sich gut ausrollen läßt. Man rollt ihn etwa 1 cm dick aus und schneidet fingerbreite und stark fingerlange Streifen daraus, bestreicht sie mit Eigelb und bestreut sie mit Salz und Kümmel. Man bäckt die Salzstangen bei guter Mittelhitze etwa 15 Minuten hellbraun. Die Masse ergibt ungefähr 35 Stück.

Anmerkung: Wer ein schöneres Aussehen der Stangen erzielen will, kann die Streifen vor dem Bestreichen mit Eigelb drehen (das eine Ende dreht man nach rechts, das andere nach links herum).

Wespennester.

Zutaten: 3 Eiweiß, 250 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 250 g gehackte Mandeln, 125 g Schokolade.

Zubereitung: Man schlägt das Eiweiß zu Schnee, fügt unter weiterem Schlagen den Zucker und Vanillinzucker löffelweise hinzu und unterhebt dann vorsichtig die mit der Schale gehackten Mandeln und die geriebene Schokolade. Mit einem Löffel setzt man Häufchen auf ein gewachstes Blech oder auf kleine Oblaten und bäckt die Küchlein bei leichter Hitze in etwa 15 Minuten ab.

Haselnuß-Makronen.

Zutaten zum Teig: 180 g geriebene Haselnüsse, 180 g abgezogene geriebene Mandeln, 600 g Zucker, 2 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 10—12 Eiweiß, 200 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin".

Zubereitung des Teiges: Die Nüsse werden etwa 10 Minuten im Ofen geröstet, damit sie sich enthäuten lassen, recht fein gerieben, mit den geriebenen Mandeln, dem Zucker und Vanillinzucker vermengt und vorsichtig unter den steifen Eierschnee gehoben. Dann wird das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl nach und nach daruntergegeben. Man setzt mit dem Teelöffel kleine Häufchen auf ein Pergamentpapier und bäckt sie bei starker Hitze etwa 8—15 Minuten. Gebacken legt man die Makronen mit dem Pergamentpapier auf ein nasses Tuch, damit sie sich langsam vom Papier lösen. Die Masse ergibt ungefähr 40 Stück Makronen.

Kokos-Makronen.

Zutaten: 2 Eßlöffel Wasser, 4 Eiweiß, 400 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 50 g Butter, 400 g Kokosraspel, 75 g Weizenmehl, 75 g Dr. Oetker's „Gustin", ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin".

Zubereitung: Wasser, Eiweiß, Zucker und Vanillinzucker werden gut verrührt, dann fügt man Butter und die Kokosraspeln hinzu und läßt das Ganze unter tüchtigem Rühren soeben aufkochen, nimmt vom Feuer, läßt etwa auf Handwärme erkalten und arbeitet das Mehl unter die Masse, das man mit dem „Gustin" und „Backin" gemischt und gesiebt hat. Mit einem Teelöffel setzt man kleine Häufchen auf ein gefettetes Blech und bäckt die Makronen bei leichter Hitze in 10—20 Minuten ab.

Biskuit-Würfel.

Zutaten zum Teig: 5 Eier, 4 Eßlöffel Wasser, 250 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 125 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 125 g Dr. Oetker's „Gustin".

Zutaten zur Creme: ½ Liter Milch, 150 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanille-Puddingpulver, 50 g Kokosfett, 125 g Butter.

Zutaten zum Guß: 150 g Puderzucker, 50 g Kakao, 2—3 Eßlöffel heißes Wasser.

Zubereitung des Teiges: Eigelb, Wasser, Zucker und Vanillinzucker werden zusammen ½ Stunde gut verrührt, danach das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl und „Gustin" hinzugefügt und zuletzt der steife Eierschnee untergezogen. Man bäckt die Masse in 2 eingefetteten Springformen bei leichter Hitze etwa ½ Stunde, schneidet dann Würfel, Rechtecke und Sicheln daraus, schneidet sie wagerecht durch, füllt sie mit Buttercreme, legt zusammen und überzieht sie mit einem Schokoladenguß.*)

Zubereitung der Creme: Man bereitet nach Vorschrift, jedoch die Anrührflüssigkeit von dem halben Liter Milch genommen, mit 150 g Zucker einen Vanille-Pudding, den man bis zum Erkalten schlägt. Dann läßt man 50 g Kokosfett über schwachem Feuer zergehen, völlig erkalten und gibt es noch flüssig tropfenweise zu der schaumig gerührten und kalt gestellten Butter und rührt löffelweise ganz langsam den völlig erkalteten aber noch nicht erstarrten Pudding darunter.*)

Zubereitung des Gusses: Der Puderzucker wird mit dem Kakao und heißen Wasser zu einem glatten Brei verrührt.

Anmerkung: Statt Buttercremefüllung kann man auch Gelee oder Frucht-Paste zur Füllung verwenden und überzieht dann die Würfel mit einem Zitronen-Zuckerguß, hergestellt aus 150 g Puderzucker, der mit einigen Tropfen Dr. Oetker's Backöl Zitrone und 2—3 Eßlöffeln heißem Wasser zu einem glatten Brei verrührt wird.

Pückler-Schnitte.

Zutaten zum Teig: 4 Eier, 200 g Puderzucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 4—5 Eßlöffel Wasser, 125 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 125 g Dr. Oetker's „Gustin", 20 g Kakao (für den dunklen Teig).

Zutaten zur Füllung: ½ Liter Milch, 150 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Puddingpulver Ananas-Geschmack, 125 g Butter, 50 g Kokosfett, 1 Fläschchen Dr. Oetker's Arrak-Aroma.

Zum Bestreichen: 150 g Ananas-Konfitüre, 1 Eßlöffel Wasser.

Zutaten zum Guß: 150 g Puderzucker, 40 g Kakao, 2½ bis 3½ Eßlöffel heißes Wasser.

Zubereitung des Teiges: Die Eigelb werden mit dem Puderzucker, Vanillinzucker und Wasser mit dem Schneebesen zu dickem

*) Lesen Sie unbedingt: „Torten und Tortengebäcke" (Allgemeines) sowie „Buttercreme" Seite 17 und 18.

Schaum geschlagen. Dann unterhebt man vorsichtig das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl und „Gustin" und zieht zuletzt den steifen Eierschnee unter den Teig. Nun fettet man ein Blech (Größe etwa 30×45 cm), belegt dasselbe mit gefettetem weißen Papier und gibt auf die Hälfte des Bleches die Hälfte des Teiges, den man recht glatt streicht. Unter die übrige Teigmasse gibt man den Kakao und streicht nun auch die dunkle Masse auf den noch leeren Teil des Bleches. An der offenen Blechseite ist es gut, das Papier nach oben umzubiegen, damit der Teig beim Backen nicht herunterfließen kann. Man bäckt den Teig bei leichter Hitze 10—15 Minuten. Gleich nach dem Backen stürzt man das Gebäck und zieht das Papier ab.

Zubereitung der Füllung: Von ½ Liter Milch, 150 g Zucker und 1 Päckchen Dr. Oetker's Puddingpulver Ananas-Geschmack kocht man nach angegebener Vorschrift, jedoch die Anrührflüssigkeit von dem halben Liter Milch genommen, einen Pudding, den man bis zum Erkalten rührt. Die Butter rührt man schaumig, fügt das auf gelindem Feuer leicht geschmolzene, wieder abgekühlte, aber noch flüssige Kokosfett tropfenweise unter tüchtigem Rühren hinzu und rührt dann löffelweise den völlig erkalteten aber noch nicht erstarrten Pudding darunter. Unter die fertige Creme rührt man 1 Fläschchen Arrak-Aroma.*)

Den erkalteten Teigboden schneidet man in zwei Teile, so daß der helle Boden vom dunklen getrennt ist. Dann schneidet man aus beiden Böden gleichmäßige Streifen (je 3 Stück à 7 cm breit), bestreicht die hellen Streifen mit der Creme und setzt die dunklen Streifen darauf. Oberfläche und Ränder der zusammengesetzten Streifen werden mit der Konfitüre, die man mit dem Wasser gut verrührt hat, bestrichen und mit Schokoladenguß überzogen. Aus den Streifen schneidet man etwa 4—5 cm breite schräge Stücke, so daß im Anschnitt immer der helle Teigboden, die rosa Creme und der dunkle Teigboden zu sehen sind.

Zubereitung des Gusses: Der Puderzucker wird mit dem Kakao und heißen Wasser zu einem glatten dicklichen Brei verrührt.

Wer die Schnitten weniger hoch liebt, muß den Teig auf einem größeren Blech backen.

Schokoladen-Muscheln.

Zutaten zum Teig: 125 g Butter, 125 g Zucker, 3 Eier, 125 g Weizenmehl, 1 gestrichenen Teelöffel = 3 g Dr. Oetker's „Backin", 1 Päckchen Dr. Oetker's Schokoladenspeisepulver.

Zutaten zur Füllung: 2 Eiweiß, 100 g feingeriebene Nüsse, 75 g Zucker, 75 g Schokolade.

Zutaten zum Guß: 1 Tafel einfache Speise-Schokolade.

*) Lesen Sie unbedingt: „Buttercreme" Seite 18.

Zubereitung des Teiges: Butter, Zucker und Eigelb rührt man schaumig, fügt nach und nach das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl, sowie das Schokoladenspeisepulver hinzu und lockert zuletzt den Teig mit dem steifen Eierschnee. Man füllt die Masse in gut gefettete Muschelformen etwa halbvoll, die man bei guter Mittelhitze 20 bis 25 Minuten bäckt. Nach dem Backen werden sie durchgeschnitten und mit Schokoladencreme gefüllt.

Zubereitung der Füllung: Das Eiweiß schlägt man zu steifem Schnee, unterzieht die geriebenen Nüsse und Zucker, fügt die in heißem Wasserbade aufgelöste Schokolade hinzu, verarbeitet alles zu einer glatten Masse und streicht diese zwischen die Schokoladenmuscheln. Zusammengesetzt werden sie mit Schokoladenguß überzogen, so daß die Schnittfläche nicht mehr zu sehen ist.

Zubereitung des Gusses: Man löst eine Tafel Schokolade vorsichtig im heißen Ofen oder heißen Wasserbade auf.

Osterküsse.

Zutaten zum Teig: 125 g Butter, 4 Eigelb, 125 g Zucker, das Abgeriebene einer halben Zitrone, Saft einer Zitrone, 200 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 1 Päckchen Dr. Oetker's Puddingpulver Zitronengeschmack, $^1/_{16}$ Liter Milch.

Zutaten zum Guß: 100 g Puderzucker, 1 Teelöffel Zitronensaft, etwa 3 Teelöffel heißes Wasser.

Zubereitung des Teiges: Die Butter wird schaumig gerührt, Eigelb, Zucker und Geschmackszutaten langsam hinzugegeben und abwechselnd das mit „Backin" gemischte und gesiebte Mehl, Puddingpulver und die Milch. Man füllt die Masse in kleine gefettete Förmchen etwa halb voll und bäckt sie bei guter Mittelhitze goldgelb (etwa ½ Stunde Backzeit). Erkaltet überzieht man sie mit Zitronen-Zuckerguß.

Zubereitung des Gusses: Man verrührt langsam den Puderzucker mit dem Zitronensaft und heißen Wasser zu einem dicklichen, glatten Brei.

Silber-Törtchen (Resteverwendung von Eiweiß).

Zutaten zum Teig: 125 g Butter, 125 g Zucker, 100 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 100 g Dr. Oetker's „Gustin", 5 Eiweiß, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker.

Zutaten zum Guß: 150 g Puderzucker, 50 g Kakao, 1 Eiweiß, 2½—3 Eßlöffel Wasser.

Zubereitung des Teiges: Die Butter wird mit dem Zucker schaumig gerührt und das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl

und „Gustin" dazugegeben. Das Eiweiß wird mit dem Vanillinzucker zu steifem Schnee geschlagen und unter den festen Teig gezogen. Die Masse füllt man dann in gut gefettete Förmchen etwa ¾ voll und bäckt sie bei guter Mittelhitze 30 bis 35 Minuten. Nach dem Erkalten werden sie mit dem warmen Schokoladenguß überzogen.

Zubereitung des Gusses: Puderzucker und Kakao werden mit dem Eiweiß und Wasser im heißen Wasserbade zu einem glatten Brei verrührt.

Eierscheckchen.

Zutaten zum Teig: 150 g Weizenmehl, 1 gestrichenen Teelöffel = 3 g Dr. Oetker's „Backin", 25 g Zucker, ½ Fläschchen Dr. Oetker's Backöl Zitrone, 1 Eigelb, 80 g Butter.

Zutaten zur Füllung: ¼ Liter Milch, 15 g Butter, 50 g Dr. Oetker's „Gustin", 30 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 1 Prise Salz, 4 Eier, 50 g gestiftete Mandeln, 50 g Korinthen.

Zubereitung des Teiges: Das mit „Backin" gemischte und gesiebte Mehl wird auf ein Backbrett oder Tischplatte gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker, Backöl, Eigelb und verrührt dieses mit dem Messerrücken zu einer glatten Masse. Die kalt gestellte Butter wird stückweise in die Masse gepflückt, mit dem Mehl bedeckt und mit dem Handballen schnell zu einem festen Kloß verarbeitet. Dann rollt man ihn messerrückendick aus und belegt damit Rand und Boden gesäuberter Förmchen.

Zubereitung der Füllung: Die Hälfte der Milch, von der man 1 Eßlöffel abnimmt, bringt man mit der Butter zum Kochen, verquirlt in dem Rest der Milch das „Gustin" und gibt die Anrührmasse unter ständigem Rühren in die kochende Flüssigkeit, läßt so lange aufwellen, bis sich die Masse gut von Topf und Kochlöffel löst, nimmt vom Feuer, gibt Zucker, Gewürz und Salz dazu, verrührt mit dem Eßlöffel zurückbehaltener Milch die Eigelbe und gibt sie vorsichtig unter die wenig erkaltete Masse. Zuletzt unterzieht man den steifen Eierschnee mit den Mandeln und Korinthen, füllt die Masse in die mit Mürbeteig ausgelegten Förmchen ¾ voll und bäckt sie sehr vorsichtig bei leichter Hitze ½ bis ¾ Stunde. Erkaltet bestäubt man die Oberfläche mit Puderzucker.

Liebesknochen.

Zutaten zum Teig: ½ Liter Wasser, 200 g Butter, 250 g fein gesiebtes Weizenmehl, 50 g Dr. Oetker's „Gustin", 6 Eier, 1 Eßlöffel Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, gemischt mit ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin".

Zutaten zur Füllung: ¾ Liter Milch, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanille-Puddingpulver, 50 g Zucker, 4 Blatt Dr. Oetker's weiße Regina-Speise-Gelatine.

Zutaten zum Guß: 180 g Puderzucker, 25 g Kakao, 2½—3½ Eßlöffel heißes Wasser.

Zubereitung des Teiges: Wasser und Butter bringt man zum Kochen, nimmt vom Feuer, streut unter ständigem Rühren das Mehl und „Gustin" hinein, setzt wieder aufs Feuer, rührt so lange, bis sich die Masse vom Topfe löst und gibt ein ganzes Ei dazu. Nach dem Abkühlen rührt man nach und nach unter jedesmaligem Glattrühren die anderen ganzen Eier hinein, gibt dann Zucker, Vanillinzucker und das „Backin" hinzu, füllt diese Masse in einen Spritzbeutel, spritzt auf ein gefettetes Blech fingerlange Streifen und bäckt sie bei guter Mittelhitze goldgelb. Nach dem Backen, nur wenig abgekühlt, schneidet man die Liebesknochen auf und füllt sie mit Vanille-Creme. Etwa 1 Stunde später überzieht man sie mit einem Schokoladenguß.

Zubereitung der Füllung: Von ¾ Liter Milch nimmt man 6 Eßlöffel ab und rührt damit den Inhalt eines Päckchens Dr. Oetker's Vanille-Puddingpulver an. Inzwischen bringt man die übrige Milch mit dem Zucker zum Kochen, nimmt vom Feuer, gibt die Anrührmasse unter stetem Rühren in die kochende Flüssigkeit und läßt die Creme unter weiterem Rühren etwa 2 Minuten kochen. Dann schlägt man sie kalt und gibt 4 Blatt weiße Gelatine dazu, die man im Wasserbad aufgelöst hat.

Zubereitung des Gusses: Der Puderzucker wird mit dem Kakao vermischt und mit dem heißen Wasser zu einem dicken Brei verrührt.

Windbeutel.

Zutaten: ¼ Liter Wasser, 50 g Butter, 125 g gesiebtes Weizenmehl, 5—6 Eier, 1 gestrichenen Teelöffel Dr. Oetker's Vanillinzucker, gemischt mit 1 gestrichenen Teelöffel = 3 g Dr. Oetker's „Backin".

Zubereitung: Wasser und Butter bringt man zum Kochen, nimmt vom Feuer, streut unter Rühren das Mehl hinein und rührt so lange auf dem Feuer, bis sich die Masse vom Topfe löst. Nachdem die Masse abgekühlt ist, schlägt man nach und nach unter jedesmaligem Glattrühren zunächst 5 Eier hinein. Mit Zugabe des 6. Eies muß man vorsichtig sein, damit der Teig nicht zu dünn wird, hat er bereits Hochglanz, erübrigt sich weitere Eizugabe, andernfalls gibt man erst das 6. Eigelb und nur, wenn nötig, noch das letzte Eiweiß hinzu. Dann untermengt man das mit dem „Backin" vermischte Gewürz, setzt mit einem Teelöffel kleine Bällchen auf ein mit Mehl bestäubtes Backblech und bäckt bei starker Hitze in ungefähr 30 Minuten goldgelb. Nach dem Backen läßt man die Windbeutel bei geöffnetem Ofen 5—10 Minuten stehen.

Von der angegebenen Menge erhält man etwa 20 Stück.

Die Windbeutel werden warm mit Weinschaumsoße aufgetragen. Sollen sie gefüllt werden, so schneidet man sie durch und füllt sie mit Schlagsahne, die mit Dr. Oetker's Vanillinzucker gewürzt ist oder mit Vanillecreme, hergestellt aus Dr. Oetker's Vanille-Puddingpulver. Man kocht dann den Pudding nicht mit einem halben Liter, sondern mit dreiviertel Liter Milch und kann zur Verfeinerung ein geschlagenes Eiweiß unter die abgekühlte Creme geben.

Waffeln.

Zutaten: 250 g Butter, 50 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 1 Fläschchen Dr. Oetker's Backöl Zitrone, 1 Fläschchen Dr. Oetker's Rum-Aroma, 6 Eier, 500 g Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Oetker's „Backin", ½ Liter Milch.

Zubereitung: Man rührt die Butter zu Sahne, fügt unter beständigem Rühren langsam Zucker, Vanillinzucker, Backöl, Aroma und Eier hinzu, danach das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl abwechselnd mit der Milch und schlägt den Teig, bis er Blasen wirft. In einer heißgemachten Waffelpfanne, die jedesmal mit einer Speckschwarte ausgestrichen wird, bäckt man den Teig bei gelindem Feuer sofort aus.

Fettgebackenes.

Allgemeines.

Zum Ausbacken des Teiges nimmt man am besten eiserne, nicht zu hohe Töpfe, um möglichst an Fett zu sparen. Der Topf muß so weit mit Fett gefüllt sein, daß das Gebäck darin schwimmt. Als zweckmäßige Fettmischung verwendet man ⅔ Kokosfett und ⅓ Rindertalg oder ⅔ Kokosfett und ⅓ Schweineschmalz. Man kann aber auch in reinem Kokosfett oder reinem Schweineschmalz backen. Der Zusatz von Rindertalg macht das Gebäck mürber.

Wichtig beim Ausbacken ist der Hitzegrad. Das Fett muß so heiß sein, daß es dampft, beim Hineinstreuen von etwas Salz zischt oder **beim Hineinstecken eines Hölzchens Bläschen um dasselbe bildet. Es ist außerdem ratsam, vor dem eigentlichen Ausbacken ein Teigkügelchen zur Probe auszubacken. Während des Backens ist es gut, den Topf ständig vorsichtig zu bewegen,** damit das Fett das ganze Gebäck umspült. Gegen Ende des Ausbackens, falls das Fett zu heiß geworden ist, kann man kleine rohe, geschälte Kartoffelstückchen hineinwerfen, um die Hitze zu vermindern.

Eberswalder Spritzkuchen.

Zutaten zum Teig: 1/5 Liter Wasser, 100 g Butter, 200 g Weizenmehl, 4 Eier, 25 g Zucker, 1 schwach gehäuften Teelöffel Dr. Oetker's „Backin" = etwa 4 g, gemischt mit etwas Salz und 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker.

Zutaten zum Guß: 200 g Puderzucker, 1 Fläschchen Dr. Oetker's Backöl Zitrone, ungefähr 3 Eßlöffel heißes Wasser.

Zubereitung des Teiges: Wasser und Butter bringt man zum Kochen, nimmt vom Feuer, schüttet unter ständigem Rühren das Mehl hinzu und rührt die Masse so lange auf dem Feuer, bis sie sich als dicker Kloß vom Topfe löst. Dann gibt man ein ganzes Ei hinzu, verrührt dieses tüchtig, gibt in die erkaltete Masse unter jedesmaligem Verrühren die anderen ganzen Eier, sowie die anderen Zutaten und rührt sie zu einem glatten Teig. Man füllt den Teig in einen Spritzbeutel und spritzt auf ein in heißes Backfett getauchtes Pergamentpapier Kränze, die man langsam in das Backfett gleiten läßt und goldbraun bäckt. Man nimmt die Kränze mit einer Stricknadel heraus, läßt das Fett gut abtropfen und überzieht sie mit Zitronen-Zuckerguß auf einer Seite.*)

Zubereitung des Zitronen-Gusses: Den Puderzucker verrührt man mit dem Backöl Zitrone und heißen Wasser zu einem glatten Brei.

Pfannkuchen, (Berliner).

Zutaten zur Brandmasse: 3/8 Liter Wasser, 75 g Butter, 1 Prise Salz, 250 g Weizenmehl, 4 Eier, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, gemischt mit 3/4 Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 1/2 Fläschchen Dr. Oetker's Backöl Zitrone.

Zutaten zum Rührteig: 125 g Butter, 60 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 4 Eier, 500 g Weizenmehl, 1 1/2 Päckchen Dr. Oetker's „Backin".

Zur Füllung: Etwa 200 g Pflaumenmus.

Zum Bestreichen: 1/2 Ei oder 1 Eiweiß.

Zum Ausbacken: 500 g Kokosfett, 500 g Schweineschmalz.

Zum Überstäuben: Etwas Puderzucker.

Zubereitung der Brandmasse: Das Wasser bringt man mit der Butter und dem Salz zum Kochen, zieht den Topf vom Feuer, gibt unter stetem Rühren das Mehl hinein, setzt den Topf auf nicht zu große Flamme und rührt die Masse so lange, bis sie sich als Kloß von Topf und Löffel löst. Noch warm gibt man ein Ei dazu, rührt glatt, gibt erkaltet das zweite Ei hinein, rührt wieder glatt und fährt so fort, bis alle Eier aufgebraucht sind. Dann unterrührt man das mit dem Vanillinzucker gemischte

*) Lesen Sie unbedingt: „Fettgebackenes" (Allgemeines) Seite 64.

„Backin" und das Gewürz, schlägt den Teig einige Minuten und stellt ihn zum völligen Erkalten beiseite.

Zubereitung des Rührteiges: Die Butter rührt man schaumig, gibt Zucker, Vanillinzucker, Eier, das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl zur Hälfte dazu, gibt die andere Hälfte der Mehl-Backinmischung auf ein Backbrett und darauf beide Teige. Diese werden gut miteinander verknetet, etwa ¼ cm dick ausgerollt und mit einem Weinglas zu kleinen Scheibchen abgestochen.

Herstellung der Pfannkuchen: Zu jedem Pfannkuchen braucht man 2 Scheibchen. In die Mitte des einen Scheibchens gibt man etwas Pflaumenmus und bestreicht den Rand mit ein wenig verquirltem Ei oder Eiweiß, legt das zweite Scheibchen darauf, zieht es über die Ränder des unteren Scheibchens und drückt es fest an. Dann gibt man die Pfannkuchen in siedendes Fett, bäckt sie auf beiden Seiten dunkel goldbraun, nimmt sie mit einem Schaumlöffel heraus, läßt das Fett abtropfen und überstäubt sie mit Puderzucker.*)

Quark-Pfannkuchen.

Zutaten zum Teig: 125 g Butter, 250 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 2 Eier, 250 g Quark, 500 g Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Oetker's „Backin".

Zum Bestreichen: 1 Eiweiß.

Zutaten zur Füllung: 150 g Marmelade oder Konfitüre.

Zutaten zum Ausbacken: 500 g Kokosfett und 250 g Rindertalg oder 500 g Kokosfett und 250 g Schweineschmalz.

Zum Überstäuben: Etwas Puderzucker.

Zubereitung: Die Butter rührt man zu Sahne, fügt Zucker, Gewürz und die ganzen Eier hinzu, rührt alles schaumig, gibt den durch ein Haarsieb gedrückten Quark und zuletzt das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl dazu. Man verknetet alles zu einem glatten Teig, rollt denselben auf einem mit Mehl bestäubten Brett ¼ bis ½ cm dünn aus, sticht runde Plättchen ab (etwa 6 cm im Durchmesser), bestreicht einen Teil der Plättchen am Rande mit Eiweiß, gibt in deren Mitte etwas Marmelade und legt ein unbestrichenes Plättchen darauf. Letzteres muß über die Ränder des unteren gezogen und fest angedrückt werden. Die Pfannkuchen werden schwimmend im siedenden Fett auf beiden Seiten hellbraun gebacken, dann mit einem Schaumlöffel herausgenommen, auf Fließpapier oder ein Sieb zum Abtropfen gelegt und nachher mit Puderzucker bestäubt.*)

---

*) Lesen Sie unbedingt: „Fettgebackenes" (Allgemeines) Seite 64.

Hobelspäne (Räderkuchen).

Zutaten zum Teig: 500 g Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 100 g Zucker, 1 Fläschchen Dr. Oetker's Backöl Zitrone, 1 Fläschchen Dr. Oetker's Rum-Aroma, 3 Eier, 125 g Butter.

Zutaten zum Ausbacken: 500 g Kokosfett und 250 g Rindertalg, oder 500 g Kokosfett und 250 g Schweineschmalz.

Zum Überstäuben: Etwas Puderzucker.

Zubereitung: Das mit dem „Backin" gemischte Mehl wird durch ein Sieb auf das Backbrett oder die Tischplatte gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker, Backöl, Rum-Aroma und die ganzen Eier, verrührt diese Zutaten von der Mitte aus mit dem Messerrücken und pflückt dann in die weiche Masse die kalt gestellte und harte Butter in kleinen Stückchen, bedeckt die Masse mit dem Mehl und verarbeitet sie mit dem Handballen zu einem festen Kloß. Man rollt diesen messerrückendick aus und schneidet 8—10 cm lange und 2½ cm breite Streifen daraus (am besten rädelt man mit dem Kuchenrädchen), schneidet in die Mitte einen Schlitz und zieht das eine Ende ein bis dreimal durch. Man bäckt die Hobelspäne in siedendem Fett auf beiden Seiten goldbraun, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus, gibt sie auf ein Fließpapier oder Sieb zum Abtropfen und bestäubt sie mit Puderzucker.*)

Gebackene Apfelscheiben.

Zutaten: ¼ Liter Milch, 250 g Weizenmehl, 25 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 1 Ei, 4 große saure Äpfel.

Zum Bestreuen: Etwas Puderzucker oder Zucker und Zimt.

Zubereitung: Die Milch verquirlt man mit dem Mehl, gibt das mit dem Zucker und Gewürz gemischte „Backin" hinzu, dann das ganze Ei und verquirlt alle Zutaten. Man taucht die Apfelscheiben in den flüssigen Teig und bäckt sie in einer gut gefetteten Pfanne auf beiden Seiten goldgelb. Man reicht sie warm als Nachspeise mit Puderzucker überstäubt oder mit Zucker und Zimt bestreut.

Zubereitung der Äpfel: Die Äpfel werden gewaschen und geschält, dann sticht man mit einem Gehäuseausstecher das Kernhaus aus und schneidet die Äpfel in etwa ½ bis 1 cm dicke runde Scheiben.

Kartoffelpuffer.

Zutaten: 10 dicke rohe Kartoffeln (etwa 3 Pfund geschälte), 4 Eier, 75 g Zucker, ¼ Liter Milch, 100 g Rosinen, 500 g Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Oetker's „Backin", nach Geschmack etwas Salz.

*) Lesen Sie unbedingt: „Fettgebackenes" (Allgemeines) Seite 64.

Zubereitung: Die Kartoffeln werden gerieben, das Wasser abgegossen, dann gibt man nach und nach Eier, Zucker, Milch, Rosinen und zuletzt das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl hinzu. Nach Geschmack kann man auch etwas Salz in den Teig geben. Man bäckt von dem Teig kleine Kuchen in heißem Backfett auf beiden Seiten goldgelb. Man kann die Puffer sowohl heiß als auch kalt vorsetzen.

Eierkuchen.

Zutaten: ½ Liter Milch, 140 g Weizenmehl, 60 g Dr. Oetker's „Gustin", 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanille-Puddingpulver, 3 Eier, 1 Prise Salz, 1 Prise Zucker, ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin".

Zubereitung: Man gibt in die Milch das Mehl, „Gustin" und Puddingpulver und verquirlt diese Zutaten sehr gut. Dann gibt man die Eigelbe hinein, verquirlt wieder, unterrührt Salz und Zucker mit dem „Backin" gemischt und unterhebt zuletzt ganz vorsichtig mit dem Schneebesen den steifen Eierschnee. Man bäckt die Kuchen in einer Pfanne (Eierkuchentiegel) in heißem Backfett auf beiden Seiten goldgelb. Am besten schmecken die Eierkuchen, wenn sie ganz dünn ausgebacken werden.

Anmerkung: Ißt man die Eierkuchen als Nachtisch, so kann man sie ganz dünn mit Marmelade bestreichen, zusammenrollen und mit etwas Puderzucker überstäuben.

Weihnachtsgebäck.

Spekulatius.

Zutaten: 500 g Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 250 g Zucker, 2 Eier, 250 g Butter, 100 g geriebene Mandeln, 50 g gestoßenen Kandiszucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 1 gestrichenen Teelöffel Zimt (etwa 3 g), 2 Messerspitzen Nelken, 2 Messerspitzen geriebene Muskatnuß, 2 Messerspitzen Koriander, 2 Messerspitzen Kardamom.

Zubereitung: Das mit dem „Backin" gemischte Mehl wird durch ein Sieb auf das Backbrett oder die Tischplatte gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker und die ganzen Eier und verrührt diese mit dem Messerrücken zu einer glatten Masse. Die kalt gestellte Butter wird stückweise hineingepflückt, Mandeln, Kandiszucker und Gewürze dazugegeben, die Masse mit dem Mehl bedeckt und mit dem Handballen schnell zu einem festen Kloß verarbeitet. Man rollt den Teig messerrückendick aus und sticht mit kleinen Blechformen (am besten eignen sich hierzu Tierformen) Plättchen aus, die auf gesäubertem Blech etwa 15 Minuten bei leichter Hitze knusperig gebacken werden.

Anmerkung: Es empfiehlt sich, das Gebäck in Blechdosen aufzubewahren, damit es längere Zeit knusperig bleibt.

Printen.

Zutaten: 375 g Sirup, 200 g Zucker, 5 g gemahlenen Fenchel, 5 g gemahlenen Anis, ⅛ Liter Milch, 750 g Weizenmehl, 2 Päckchen Dr. Oetker's „Backin".

Zubereitung: Man läßt den Sirup mit dem Zucker heiß werden (damit sich der Zucker löst), gibt dann die Gewürze und die kalte Milch dazu und läßt auf Handwärme abkühlen. Dann mengt man das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl unter den Sirup, verarbeitet das Ganze zu einem glatten Teig, den man stark messerrückendick ausrollt und mit dem Kuchenrädchen in rechteckige, etwa 4 cm breite und 8—10 cm lange Streifen rädelt. Man kann die Streifen mit Eiweiß bestreichen, sie erhalten dann nach dem Backen ein glänzendes Aussehen. Man bäckt die Pfefferkuchenstreifen bei guter Mittelhitze in etwa 15 Minuten.

Pfefferkuchenplätzchen.

Zutaten zum Teig: 500 g Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 375 g Zucker, 2 Eier, ⅛ Liter Milch, 190 g Honig, ½ Teelöffel gestoßenen Zimt, ½ Teelöffel gestoßene Nelken, ½ Teelöffel geriebene Muskatnuß, ½ Fläschchen Dr. Oetker's Backöl Zitrone, 1 Päckchen Dr. Oetker's Schokoladenspeisepulver, 125 g geriebene Haselnüsse, 125 g Butter.

Zutaten zum Guß: Etwa 500 g Puderzucker, 2—3 Eßlöffel Wasser, Saft einer Zitrone.

Zutaten zur Verzierung: Einige halbierte Nüsse oder Mandeln, etwas klein geschnittenes Zitronat, etwas Buntzucker.

Zubereitung des Teiges: Das mit dem „Backin" gemischte Mehl wird durch ein Sieb auf das Backbrett oder die Tischplatte gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker und die ganzen Eier, verrührt diese zu einer weichen Masse, gibt in dieselbe die Milch und verrührt von der Mitte aus so, daß noch ein Teil des Mehlkranzes stehen bleibt. Nun gibt man wieder in die Mitte den Honig mit den Gewürzen, darauf das Schokoladenspeisepulver und die Nüsse, untermengt diese Zutaten und pflückt dann die kalte Butter in kleinen Stückchen in die weiche Masse. Man bedeckt diese mit dem noch stehengebliebenen Mehlkranz und verarbeitet sie mit dem Handballen schnell zu einem Kloß. Den Teig läßt man einen Tag stehen, damit er etwas erhärtet, knetet ihn am nächsten Tag noch einmal durch, fügt, wenn nötig, etwa 50 g Mehl hinzu, rollt ihn in einem möglichst kalten Raum, da er sehr weich ist, dünn aus, sticht Formen aus und bäckt die Plätzchen auf einem gefetteten

Blech bei leichter Hitze etwa 10—15 Minuten. Erkaltet überzieht man sie mit einem Zuckerguß und verziert sie beliebig mit den angegebenen Zutaten.

Zubereitung des Gusses: Der Puderzucker wird mit dem kalten Wasser und dem Saft der Zitrone zu einem glatten Brei verrührt und am besten mit einem Pinsel aufgetragen.

Anmerkung: Die Masse ist sehr ausgiebig, man erhält etwa 170 Plätzchen. Sie halten sich in einem Steintopf aufbewahrt lange Zeit frisch und schmecken vorzüglich.

Kleine Gewürzkuchen.

Zutaten zum Teig: 320 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 50 g Kakao, 300 g Zucker, 2 Eier, 125 g Butter, ½ Eßlöffel gestoßene Nelken, etwa 4 g, 1 gestrichenen Teelöffel Zimt = 3 g, ½ Muskatnuß.

Zutaten zum Guß: 150 g Puderzucker, etwa 2 Eßlöffel kaltes Wasser.

Zubereitung des Teiges: Das mit dem „Backin" gemischte Mehl wird durch ein Sieb auf die Tischplatte oder das Backbrett gegeben, der Kakao hinzugefügt und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker und die ganzen Eier und verrührt diese mit dem Messerrücken zu einer glatten Masse. Man pflückt in dieselbe die kalt gestellte Butter (in kleinen Stückchen), gibt die Gewürze dazu, bedeckt die Masse mit dem Mehl und verarbeitet sie mit dem Handballen zu einem festen Kloß. Man rollt den Teig messerrückendick aus und sticht mit runden Förmchen Plättchen ab, die man auf gesäuberte Bleche gibt und bei leichter Hitze in ungefähr 20 Minuten abbäckt. Erkaltet bestreicht man sie mit dem Zuckerguß.

Zubereitung des Gusses: Der Puderzucker wird mit dem Wasser zu einem glatten dicklichen Brei verrührt.

Lebkuchen.

Zutaten: 750 g Weizenmehl, 1½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 500 g Zucker, 4 ganze Eier, 4 Eßlöffel Milch, 150 g Butter, 250 g fein geriebene Mandeln, 175 g sehr klein geschnittenes Zitronat, 3 gestrichene Teelöffel Zimt = 9 g, 1 Teelöffel voll gestoßene Nelken, ½ Muskatnuß (gerieben), ½—1 Fläschchen Dr. Oetker's Backöl Zitrone.

Zur Verzierung: Einige Mandeln.

Zubereitung: Das mit dem „Backin" gemischte Mehl wird durch ein Sieb auf das Backbrett oder die Tischplatte gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker und die ganzen Eier, verrührt diese mit dem Messerrücken zu einer glatten Masse, gibt die

Milch dazu, verrührt auch diese von der Mitte aus und pflückt in die weiche Masse die kalt gestellte Butter in kleinen Stückchen. Darauf gibt man alle anderen Zutaten, bedeckt mit dem Mehl und verknetet alles mit dem Handballen zu einem festen Kloß. Der Teig muß sehr gut durchgeknetet werden, damit er geschmeidig wird. Den ziemlich festen Teig rollt man etwa 2 messerrückendick aus, schneidet in beliebige Stücke oder sticht mit einem Weinglase runde Scheiben aus, belegt jedes Stück mit einer abgezogenen halbierten Mandel und bäckt auf einem gesäuberten Blech bei guter Mittelhitze etwa 15—20 Minuten.

Anmerkung: Man kann die Kuchen auch auf Oblaten backen.

Pfeffernüsse mit Guß.

Zutaten zum Teig: 500 g Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 325 g Zucker, 2 Eier, 5 Eßlöffel Milch, 50 g geriebene Mandeln, 50 g sehr klein geschnittenes Zitronat, ½ Fläschchen Dr. Oetker's Backöl Zitrone, 2 Messerspitzen Ingwer, 2 Messerspitzen weißen Pfeffer, 2 Messerspitzen gestoßene Nelken, 2 Messerspitzen Nelkenpfeffer (Englisch Gewürz), 2 Messerspitzen Kardamom, 8 g Zimt.

Zutaten zum Guß: 225 g Puderzucker, etwa 3 Eßlöffel kaltes Wasser.

Zubereitung des Teiges: Das mit dem „Backin" gemischte Mehl wird durch ein Sieb auf das Backbrett oder die Tischplatte gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker und die ganzen Eier und verrührt diese mit dem Messerrücken zu einer glatten Masse. Diese verrührt man dann mit der Milch, gibt die Mandeln, Zitronat, Backöl und alle Gewürze (gemahlen oder gestoßen) dazu, bedeckt die Masse mit dem Mehl und verarbeitet sie mit dem Handballen zu einem festen Kloß. Man rollt ihn etwa 1 cm dick aus und sticht mit einem Likörglas Scheiben ab, die man auf ein gefettetes Blech setzt und bei guter Mittelhitze in ungefähr 15 Minuten abbäckt. Erkaltet bestreicht man die Pfeffernüsse mit einem Zuckerguß und läßt diesen abtropfen. Dann bewahrt man sie am besten in Steintöpfen auf.

Zubereitung des Gusses: Der Puderzucker wird mit dem Wasser zu einem glatten dicklichen Brei verrührt.

Liegnitzer Bombe.

Zutaten zum Teig: 400 g Honig, 250 g Zucker, 125 g Butter, 5 g Zimt, 2 g Nelken, 1 Prise Kardamom, ½ Fläschchen Dr. Oetker's Backöl Zitrone, 125 g gehackte Mandeln, 150 g Zitronat, 125 g Korinthen, 2 Eßlöffel Rosenwasser, 4 Eßlöffel Wasser, 3 Eier, 500 g Weizenmehl, 2 Päckchen Dr. Oetkers „Backin", 50 g Kakao.

Zum Überstreichen: 200—250 g Aprikosenmarmelade, etwa 2 Eßlöffel Wasser.

Zutaten zum Guß: 350 g Puderzucker, 20 g Kakao, etwa 4 Eßlöffel heißes Wasser.

Zubereitung des Teiges: Honig, Zucker und Butter läßt man soeben aufkochen, gibt die Gewürze, Backöl, die abgezogenen gehackten Mandeln, das klein geschnittene Zitronat, Korinthen, Rosenwasser und Wasser dazu, verrührt diese Zutaten gut und läßt sie auf Handwärme erkalten. Dann unterrührt man die ganzen Eier, das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl und den Kakao. Man füllt den Teig in kleine Blechringe (etwa 6 cm Durchmesser), die man auf ein gefettetes Blech gesetzt hat, knapp halb voll und bäckt die Bomben in einem gut vorgeheizten Ofen bei guter Mittelhitze etwa 20 Minuten. Erkaltet bestreicht man sie ganz dünn mit Konfitüre und überzieht sie mit dem Schokoladenguß.

Zum Überstreichen wird die Konfitüre mit 2 Eßlöffeln Wasser gut verrührt.

Zubereitung des Gusses: Puderzucker, Kakao und heißes Wasser verrührt man zu einem glatten dicklichen Brei.

Anmerkung: Die Masse ergibt etwa 40 Bomben.

Pfefferkuchentortenstücken.

Zutaten zum Teig: 500 g Honig oder Sirup, 200 g Zucker, 1 Teelöffel Zimt = etwa 4 g, ½ Teelöffel Nelken, 125 g gehackte Nüsse oder Mandeln, 125 g Schweinefett, ¼ Liter Milch, 1 Fläschchen Dr. Oetker's Backöl Zitrone, 400 g Weizenmehl, 100 g Dr. Oetker's „Gustin", 1 Päckchen Dr. Oetker's „Backin".

Zum Bestreichen: 200 g beliebige Marmelade.

Zutaten zum Guß: 400 g Puderzucker, 25 g Kakao, etwa 4—6 Eßlöffel heißes Wasser.

Zur Verzierung: Einige halbierte Mandeln.

Zubereitung des Teiges: Man läßt den Honig mit dem Zucker, Gewürzen, Nüssen und dem Fett soeben aufkochen, gibt dann die kalte Milch und das Zitronenöl hinzu, läßt auf Handwärme erkalten und unterrührt das Mehl, das man mit dem „Gustin" und „Backin" gemischt und gesiebt hat. Der Teig wird in zwei gefettete, mit geriebener Semmel ausgestreute Springformen gegeben und etwa 1 Stunde bei starker Hitze gebacken. Erkaltet bestreicht man die Oberflächen und Seiten mit Marmelade und teilt jede Torte in 12 Stücke, die man mit Schokoladenguß überzieht und mit Mandeln verziert.

Zubereitung des Gusses: Der Puderzucker wird mit dem Kakao und heißen Wasser zu einem glatten Brei verrührt.

Anmerkung: Wer die Stücke dicker liebt, kann auch die ganze Masse in einer Form backen und schneidet dann 20 Stücke aus der Torte. Man braucht in dem Falle nur 125 g Marmelade zum Bestreichen.

Honigkuchen zum Aufschneiden (in Kastenform).

Zutaten: 250 g Bienenhonig, 250 g Zucker, 1 Eßlöffel = 30 g Schweineschmalz, 8 g Zimt, 3 g Nelken, 100 g gehackte Mandeln, 75 g feingeschnittene Pomeranzenschale, ⅛ Liter Milch, 2 Eier, 500 g Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 150 g Dr. Oetker's „Gustin".

Zubereitung: Man läßt den Honig mit dem Zucker, Fett und den Gewürzen soeben aufkochen, gibt dann die Mandeln, Pomeranzenschale und die kalte mit den Eiern verquirlte Milch hinzu und läßt alles auf Handwärme erkalten. Dann rührt man das mit dem „Backin" und „Gustin" gemischte und gesiebte Mehl langsam darunter, füllt den Teig in eine gefettete Kastenform und bäckt ihn bei guter Mittelhitze in 1—1½ Stunden ab.

Anmerkung: Dieser Kuchen hält sich lange frisch und wird, in einer Blechdose aufbewahrt, immer besser im Geschmack.

Brauner Weihnachtskuchen.

Zutaten zum Teig: 200 g Sirup oder Rübenkraut, knapp ¼ Liter schwarzen Kaffee oder Wasser, 100 g zerlassene Butter oder 1 Eßlöffel Speiseöl, 150 g Zucker, 1 gestrichenen Teelöffel Anis, 65 g gehackte Mandeln, 65 g Korinthen, ½ Eßlöffel Kakao, 500 g Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Oetker's „Backin".

Zubereitung: Der Sirup oder das Rübenkraut wird mit einem Teil der Flüssigkeit und der zerlassenen Butter verrührt. Dann fügt man Zucker, Anis, Mandeln, Korinthen und Kakao hinzu und unterrührt zuletzt das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl abwechselnd mit der übrigen Flüssigkeit, bei deren Zugabe man vorsichtig sein muß, damit der Teig nicht zu dünn wird. Er muß so dick sein, daß er leicht vom Löffel fließt. Die Masse wird in eine gefettete Kastenform gegeben und bei guter Mittelhitze 1—1¼ Stunden gebacken.

Christstollen.

Zutaten zur Brandmasse: ¼ Liter Wasser, 100 g Butter, 125 g Weizenmehl, 3 Eier, 25 g Zucker.

Zutaten zum Teig: 150 g Schweineschmalz, 50 g Rindertalg, 100 g Zucker, 1 Fläschchen Dr. Oetker's Backöl Zitrone, 1 Ei, 400 g Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Oetker's „Backin".

Zutaten zur Füllung: 125 g Rosinen, 50 g Korinthen, 50 g geschnittene Sukkade (Zitronat), 100 g abgezogene gehobelte Mandeln, 50 g Zucker.

Zum Bestreichen: 1 Eiweiß.

Zubereitung der Brandmasse: Wasser und Butter bringt man zum Kochen, nimmt vom Feuer, streut unter Rühren das Mehl hinein und rührt so lange auf dem Feuer, bis sich die Masse als Kloß von Topf und Löffel löst. In die heiße Masse gibt man 1 ganzes Ei und rührt die Masse ganz glatt. Erkaltet gibt man nach und nach die anderen Eier und den Zucker dazu und rührt wieder glatt.

Zubereitung des Teiges: Die Fette zerläßt man, gibt abgekühlt, kurz vor dem Erstarren, Zucker, Backöl und Ei dazu und verrührt diese Zutaten so lange, bis das Fett erstarrt ist und die Masse weiß aussieht. Von dem mit „Backin" gemischten und gesiebten Mehl unterrührt man etwa die Hälfte, gibt die andere Hälfte Mehl auf ein Backbrett und darauf den Teig und die Brandmasse. Beide Teige werden gut zusammen verknetet, ½ bis ¾ cm dick viereckig ausgerollt und mit der Füllung bestreut. Dabei beachte man, daß ringsherum ein etwa 1 cm breiter Rand frei bleibt, damit die Früchte beim Backen nicht herausfallen. Der Teig wird zusammengerollt, die Enden gut zusammengedrückt, damit keine Öffnung ist und die ganze Rolle mit Eiweiß bestrichen. Diesen Stollen bäckt man bei guter Mittelhitze 1—1½ Stunden, dann kann man ihn warm mit etwas Puderzucker bestäuben.

Zubereitung der Füllung: Alle Zutaten werden gut miteinander gemischt.

Mohnstriezel.

Zutaten zur Brandmasse: ¼ Liter Wasser, 100 g Butter, 125 g Weizenmehl, 3 Eier, 25 g Zucker.

Zutaten zum Teig: 150 g Butter, 100 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 1 Ei, 400 g Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Oetker's „Backin".

Zutaten zur Füllung: 500 g Blaumohn, 100 g zerlassene Butter und ⅛ Liter Milch oder 50 g Butter und ⅛ Liter Sahne, 75—100 g Zucker, 2 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 50 g gehackte Mandeln, 100 g Korinthen.

Zum Bestreichen: 1 Eiweiß.

Zubereitung der Brandmasse: Wasser und Butter bringt man zum Kochen, nimmt vom Feuer, streut unter Rühren das Mehl hinein und rührt so lange auf dem Feuer, bis sich die Masse als Kloß von Topf und Löffel löst. In die heiße Masse gibt man 1 ganzes Ei, rührt glatt und gibt erkaltet nach und nach die anderen Eier und den Zucker dazu. Die Masse muß ganz glatt und glänzend sein.

Zubereitung des Teiges: Man schmilzt die Butter, läßt sie erkalten und gibt kurz vor dem Erstarren den Zucker und das Gewürz hinzu. Nun rührt man so lange, bis die Butter erstarrt ist und die Masse weiß aussieht. Dann gibt man das Ei dazu. Von dem mit „Backin" gemischten und gesiebten Mehl unterrührt man etwa die Hälfte, gibt die andere Hälfte Mehl auf ein Backbrett, darauf den Teig und die Brandmasse. Beide Teige werden gut zusammen verknetet, ½ bis ¾ cm dick viereckig ausgerollt und mit der Füllung bestrichen. Dabei beachte man, daß ringsherum etwa ein 1 cm breiter Rand frei bleibt, damit der Mohn beim Backen nicht herausfällt. Der Teig wird zusammengerollt, die Enden gut zusammengedrückt, damit keine Öffnung ist und die ganze Rolle mit Eiweiß bestrichen. Diesen Stollen bäckt man bei guter Mittelhitze 1—1½ Stunden, dann kann man ihn warm mit etwas Puderzucker bestäuben.

Zubereitung der Füllung: Den gemahlenen (am besten vorher zwei- bis dreimal gebrühten) Mohn verrührt man der Reihe nach mit allen Zutaten und schmeckt ihn nach Süße ab.

Beachtenswerte Verwendungsvorschriften

für weitere

Dr. Oetker-Erzeugnisse.

Es gibt wohl kaum einen Haushalt in Deutschland, in dem nicht Dr. Oetker-Erzeugnisse laufend oder wenigstens gelegentlich verwendet werden. Aus der Praxis heraus geschaffen, bedeuten sie für die Hausfrau ein ausgezeichnetes Hilfsmittel zu zeit- und geldsparender Haushaltführung. Dr. Oetker's Pudding- und Geleespeise-Pulver sind infolge ihres reichen Gehaltes an hochwertigen Nährstoffen zu einer wirklichen Volksnahrung geworden. Einige Hinweise für den Gebrauch werden daher sehr erwünscht sein.

Dr. Oetker's „Gustin"

ist ein Nährmittel von vielseitiger Verwendbarkeit, das in jeder Küche unentbehrlich ist. Dieser feinste Mais-Stärke-Puder dient zur Herstellung von Süßspeisen, Cremes und Suppen, zum Sämigmachen von Soßen jeder Art und zum Backen vieler feiner Gebäcke, wie Biskuitkuchen, Sandtorten usw., ebenso zum Andicken von Obstbelag.

„Gustin" besitzt hervorragenden Nährwert und Geschmack, dabei ist es besonders leicht verdaulich, also für die Kinder- und Krankenkost wie geschaffen.

Milchbrei für Kinder.

Zutaten: ¾ Liter Milch, 1 Eßlöffel voll Zucker, etwas Salz, 3 Eßlöffel voll Dr. Oetker's „Gustin", 6 Eßlöffel kaltes Wasser.

Zubereitung: Die Milch läßt man mit dem Zucker und etwas Salz kochen, unterdes rührt man das „Gustin" mit 6 Eßlöffeln kaltem Wasser glatt, gibt es vorsichtig in die kochende Milch und läßt die Masse 5 Minuten unter öfterem Umrühren kochen.

Kinderspeise.

Eine Porzellanschüssel legt man am Boden dicht mit kleinen Zwiebäcken oder einfachem Keks aus und schüttet auf diese ein beliebiges Obstkompott je nach der Jahreszeit. 1 Liter Milch bringt man mit etwas Zucker, einer Prise Salz und wenig feinem Zimt zum Kochen, rührt 75 g angerührtes Dr. Oetker's „Gustin" daran, kocht einen dicken Brei davon und schüttet ihn über das Obst. Nach dem Erkalten streut man vor dem Auftragen Zucker und Zimt über den Brei.

Schneebrei.

Zutaten: ½ Liter Milch, etwas Salz, 1 Eßlöffel voll Zucker, 3 Eßlöffel voll Dr. Oetker's „Gustin", 2 Eiweiß.

Zubereitung: Die Milch bringt man mit etwas Salz und dem Zucker zum Kochen, gibt das mit etwas kaltem Wasser angerührte „Gustin" hinzu und läßt nochmals aufkochen. Nun schüttet man den Eierschnee in den Brei und läßt ihn unter stetem Schlagen bis zum Kochen kommen. Sobald der Brei steigt, nimmt man ihn vom Feuer und reicht ihn warm mit Zucker bestreut.

Milchkaltschale.

Zutaten: 25 g Dr. Oetker's „Gustin", ¼ Liter Wasser, 1 Liter Milch, 50 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 2 Eier, etwas feinen Zimt.

Zubereitung: Das „Gustin" rührt man mit etwas kaltem Wasser an, unterdes läßt man die Milch, den Rest des Wassers, Zucker, Vanillinzucker und das Eigelb aufkochen, gibt das angerührte Gustin hinzu und läßt unter Rühren noch einigemal aufkochen. Die fertige Kaltschale gießt man in eine Terrine, setzt von dem Eiweißschnee kleine Klößchen darauf, bestreut sie mit Zucker und Zimt und läßt sie erkalten.

Buttermilchsuppe mit „Gustin".

Zutaten: 1 Liter Buttermilch, Zucker nach Geschmack (etwa 50 g), etwas Zimt, 50 g Dr. Oetker's „Gustin", 5—6 Eßlöffel Wasser.

Zubereitung: Damit die Buttermilch nicht gerinnt, muß man sie bis zum Kochen mit einem Schneebesen schlagen, gibt dann Zucker und Zimt hinzu und unterrührt das mit 5—6 Eßlöffeln Wasser verquirlte „Gustin". Man kocht die Suppe gut durch und kann sie über für sich geschmorte, getrocknete Pflaumen anrichten.

Verfeinerte Buttermilchsuppe.

Zutaten: 2/3 Liter Buttermilch, 1/3 Liter süße Milch, das Abgeriebene und etwas Saft einer Zitrone, 1 ganzes Ei, Zucker nach Geschmack (etwa 3 Eßlöffel = 75 g), 30 g Dr. Oetker's „Gustin".

Zubereitung: Alle Zutaten werden kalt verrührt und unter ständigem Rühren zum Kochen gebracht. Man läßt etwa 2 Minuten kochen, nimmt die Suppe vom Feuer und kann sie mit Schneeklößchen reichen.

Rote Weinsuppe.

Zutaten: 1 Flasche roten Fruchtwein, etwas Zimt und Zitronenschale, 55 g Dr. Oetker's „Gustin", 1/4 Liter Wasser, Zucker nach Geschmack (je nach der Säure des Weins), 2 Eiweiß, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker.

Zubereitung: Den Inhalt einer Flasche Wein erhitzt man, nachdem man ihn mit etwas Zimt und Zitronenschale gewürzt hat, rührt das „Gustin" mit dem Wasser glatt an, gibt die Anrührmasse an den heißen Wein und süßt mit Zucker. Aus 2 Eiweiß schlägt man steifen Schnee, sticht kleine Klößchen ab, gibt sie auf die heiße Suppe, bestreut mit Vanillinzucker und läßt sie auf der Suppe garziehen.

Stachelbeerkaltschale.

Zutaten: 500 g nicht ganz reife Stachelbeeren, Zucker nach Geschmack (etwa 125 bis 150 g), 1 1/4 Liter Wasser, 25—30 g Dr. Oetker's „Gustin", einige Tropfen Dr. Oetker's Backöl Zitrone.

Zubereitung: Die Stachelbeeren werden von Blüten und Stielen befreit, gut gewaschen, mit kochendem Wasser übergossen und auf ein Sieb zum Ablaufen gegeben. Dann kocht man die Beeren mit dem Zucker und Wasser, von dem man etwa 4 Eßlöffel zum Anrühren des „Gustins" abgenommen hat, bis sie soeben zu platzen beginnen und unterrührt das verquirlte „Gustin". Man läßt die Suppe etwa 2 Minuten kochen, verquirlt die Beeren gut und schmeckt die Suppe mit einigen Tropfen Backöl Zitrone ab. Wenn nötig, muß man sie noch etwas nachsüßen. Die Suppe wird kalt gestellt und öfter umgerührt, damit sich keine Haut bildet. Man reicht sie als Kaltschale mit oder ohne Einlage. Als Einlage eignen sich Suppenmakronen oder Schneeklößchen.

Johannisbeerspeise.

Zutaten: 500 g Johannisbeeren, etwa 100 g Zucker, ¼ Liter Wasser, 30 g Dr. Oetker's „Gustin".

Zubereitung: Die Johannisbeeren werden gewaschen und von den Stielen befreit. Den Zucker läßt man mit einem Teil des Wassers aufkochen, gibt die Beeren hinzu, dämpft sie gar und unterrührt das mit dem Rest des Wassers verquirlte „Gustin". Man läßt die Speise gut durchkochen und füllt sie in eine Glasschale. Erkaltet reicht man sie mit Vanille-Soße, hergestellt aus Dr. Oetker's Soßenpulver Vanille-Geschmack.

Anmerkung: Statt Johannisbeeren kann man auch Kirschen, Himbeeren oder Stachelbeeren oder gemischte Früchte verwenden.

Bettelmann.

Zutaten: 3 Milchbrötchen, 50 g Butter, 50 g Zucker, ½ Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, ¼ Liter Milch, 1 Ei, 12 g Dr. Oetker's „Gustin".

Zubereitung: Die Milchbrötchen schneidet man in Scheiben, legt sie auf einen mit Butter bestrichenen irdenen Teller, bestreut sie mit Zucker, Vanillinzucker und der Milch, welche mit dem Ei und „Gustin" verquirlt ist, und gießt die Milch derart über die Scheiben, daß sie überall etwas angefeuchtet sind; danach stellt man den Teller in den Backofen, bis die Scheiben obenauf gelb gebacken sind. Ein beliebter, leicht herzustellender Nachtisch für Kinder.

Pudding-Speisen.

Die wichtigste Aufgabe der Hausfrau, die tägliche Kost für die Familie abwechslungsreich und nahrhaft zu gestalten, ohne das Wirtschaftsgeld zu überschreiten, ist heute schwerer als je zu lösen. Da helfen nun in ausgezeichneter Weise Dr. Oetker's Puddingpulver. Nach einfachsten Rezepten, schnell und billig lassen sich damit ebenso bekömmliche wie wohlschmeckende Nachspeisen herstellen.

Für Kinder sind Dr. Oetker's Puddingpulver mit ihrem Gehalt an wichtigen Nährsalzen eine höchst schätzenswerte Bereicherung der täglichen Kost, besonders, wenn sie die Milch nicht gern nehmen oder nicht gut vertragen. Man sollte ihnen deshalb jeden Morgen an Stelle von Getränken eine Vanille- oder Schokoladensuppe geben. Sie läßt sich in wenigen Minuten und mit geringen Kosten aus Dr. Oetker's Vanille- oder Schokolade-Puddingpulver herstellen, wird stets gern genommen und ist außerordentlich bekömmlich. (Bereitungsvorschrift siehe Seite 82.) Ein Pudding zum Abend gewährleistet infolge seiner leichten Verdaulichkeit ruhigen Schlaf.

Auch für Erwachsene ist eine der angenehmsten Formen, Milch zu genießen, ein Oetker-Pudding. Puddinge bringen die von der Wissenschaft als nötig erwiesene Abwechslung in die Speisenfolge, regen die Verdauung an und bewirken dadurch eine bessere Ausnutzung der Speisen, wodurch selbst wenig reichhaltige Mahlzeiten genügend Sättigungswert gewinnen.

Eine besonders hübsche Form, Dr. Oetker's Puddinge anzurichten, zeigt das bunte Bilderblatt „Eine neue Art, Dr. Oetker-Puddinge anzurichten", das auf Wunsch gern kostenlos zugesandt wird. Einige Beispiele daraus sind auf Tafel XII zusammengestellt.

Ausgezeichnet sind z. B. für den besseren Tisch, Besuchs- und Festtage

Dr. Oetker's Makronen-Puddingpulver
Dr. Oetker's Krokant-Puddingpulver
Dr. Oetker's Schokoladenspeise mit gehackten Mandeln
Dr. Oetker's Mandelkern-Puddingpulver
Dr. Oetker's Rosinen-Puddingpulver
Dr. Oetker's „Gala"-Puddingpulver.

Mancher glaubt auch heute noch, Puddinge seien ausgesprochene Sommerspeisen. Wie falsch! Gerade im Winter, wenn frisches Gemüse wenig zu haben und teuer ist, bieten Dr. Oetker's Pudding-Speisen eine wertvolle, billige und nahrhafte Ergänzung des täglichen Tisches. Deshalb soll man

auch im Winter viel Pudding-Speisen genießen!

Beliebte Pudding-Rezepte.

Die Bereitung aller Dr. Oetker-Puddinge ist an sich sehr einfach, doch ist es wichtig, sich genau an die Bereitungsvorschriften zu halten. Insbesondere soll man stets die angegebenen Mengen Milch und Zucker genau einhalten. Beim Anrühren ist zu beachten:

Klümpchen, die sich bilden, sind gut mit dem Löffel zu verreiben, dann nimmt man die kochende Milch (oder das Wasser) vom Feuer, ehe man die angerührte Masse unter weiterem Rühren hineinschüttet. Auf diese Weise bekommt man schöne, glatte Speisen, denen das feine Aroma voll erhalten ist.

Fruchtpudding.

Den Boden einer Glasschale belegt man mit beliebigem gekochten Obst, wie Erdbeeren, Pflaumen, Kirschen, Himbeeren usw. Auf die Früchte

gibt man noch warm den nach der Gebrauchsanweisung hergestellten Mandel- oder Vanille-Pudding.

Man kann an Stelle von gekochtem Obst auch eingemachtes Obst in beliebiger Zusammenstellung nehmen, den Vanille- bzw. Mandel-Pudding mit einem Eigelb abrühren, das Eiweiß mit etwas Vanillinzucker zu Schnee schlagen und diesen über den fertigen Pudding streichen. (Tutti-Frutti-Pudding.)

Ambrosia.

Zutaten: 1 Päckchen Dr. Oetker's Makronen-Puddingpulver, ½ Liter Milch, 50 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Götterspeise mit Johannisbeer-Geschmack.

Zubereitung: Von der Hälfte des Puddingpulvers kocht man nach Vorschrift einen Makronen-Pudding, den man etwas erkaltet in die mit den Makronen ausgelegte Glasschale gibt. Ist der Pudding fest, gibt man darauf die Hälfte der nach Gebrauchsanweisung hergestellten und bereits halb erstarrten Johannisbeer-Götterspeise, läßt diese völlig erstarren, kocht noch einen halben Makronen-Pudding, gibt diesen kalt auf die steife Geleeschicht und verziert die erkaltete Speise mit der zweiten Hälfte Johannisbeer Götterspeise. Zu dem Zweck schlägt man diese, sobald sie anfängt zu erstarren, mit dem Schneebesen zu steifem Schaum, den man als oberste Schicht auf die Speise gibt.

Anmerkung: Die Speise schmeckt besonders gut, wenn man sie 1—2 Stunden auf Eis stellen kann.

Creme-Speisen

aus Dr. Oetker's Puddingpulver (Vanille-, Mandel- oder Zitrone-Geschmack) bereitet man entsprechend der Gebrauchsanweisung mit dem Unterschied, daß man ¾ Liter Milch nimmt (anstatt ½ Liter) und unter die etwas abgekühlte Masse den Schnee von 1—2 Eiern schlägt. Man füllt die Creme in eine Glasschale und serviert sie entweder mit Fruchtsaft oder kleinen Makronen und eingemachten Früchten. Es empfiehlt sich, die Creme 2—3 Stunden vor dem Gebrauch zu bereiten und dann recht kalt zu stellen.

Vanille-Äpfel

(für 8—10 Personen, besonders für Kinder).

Zutaten: 2 Pfund kleine, möglichst gleichgroße Äpfel, ¼ Liter Wasser, 2 Eßlöffel Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 1 Stückchen Zimt, 10—15 süße Mandeln, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanille-Puddingpulver, ¾ Liter Milch, 50 g Zucker, 35 g Korinthen.

Zubereitung: Man schält die Äpfel, sticht das Kerngehäuse aus, so daß die Äpfel im ganzen bleiben, schmort sie weich in ¼ Liter kochendem

Tafel IX

Kleingebäcke



33. Apfeltaschen



34. S-Kuchen



35. Fruchtplätzchen



36. Obsttörtchen



37. Rumtörtchen



38. Ananastörtchen

Kleingebäcke



39. Salzstangen



40. Pückler-Schnitte



41. Terrassen



42. Schokoladen-Muscheln



43. Haselnuß-Makronen

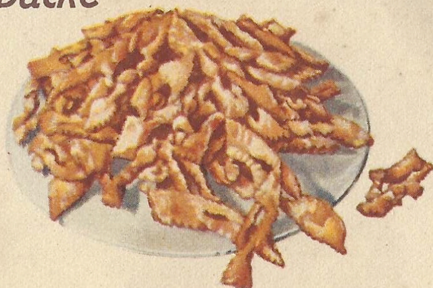


44. Liebesknochen

Tafel XI
Fettgebäcke



45. Spritzkuchen



46. Hobelspäne

Weihnachtsgebäcke



47. Printen



48. Liegnitzer Bombe



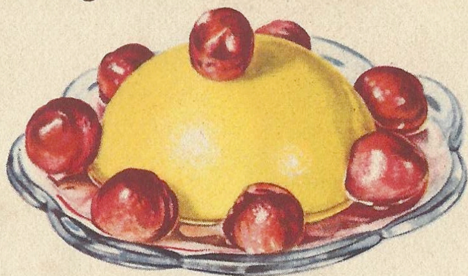
49. Pfefferkuchen-Plätzchen



50. Pfefferkuchen-Tortenstücken

Die beliebte neue Art – Dr. Oetker-Puddinge anzurichten.

Tafel XII



Vanillepudding
in Tassen gefüllt, nach dem Erkalten auf Teller gestürzt und mit eingemachten Kirschen verziert.



Götterspeise
einige Apfelsinenstückchen und Kirschen ergeben eine besonders appetitliche und erfrischende Nachspeise.



Makronenpudding
aus Eierbecher auf Schokoladenpudding gestürzt und mit Makronen belegt.



Himbeerpudding
mit Konfitüre geschlagen und mit gehackter roter Götterspeise verziert.



Götterspeise
mit Weinbeeren, eine Nachspeise von feinstem erfrischenden Geschmack.

Wasser mit 2 Eßlöffeln Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker und einem Stückchen Zimt, läßt sie abtropfen, spickt sie mit Mandelstückchen und gibt sie in eine Glasschale.

Aus 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanille-Puddingpulver bereitet man nach Vorschrift eine Creme, nimmt aber statt ½ Liter Milch ¾ Liter, so daß die Speise nicht ganz steif wird. Man gibt dann eine Handvoll (35 g) gut gewaschene Korinthen dazu, schlägt die Creme, bis sie etwas erkaltet ist und gießt sie dann über die Äpfel.

Man kann aus denselben Zutaten auch Portionen anrichten, schneidet dann die Äpfel etwa in 1—1½ cm dicke Scheiben, schmort sie, bestreut sie mit einer Messerspitze Dr. Oetker's Vanillinzucker und legt sie einzeln auf Glasteller. Die erkaltete Creme gibt man darüber.

Aus 2 mittelgroßen Äpfeln schneidet man etwa 6 Scheiben und braucht hierfür Creme von ¼ Liter Milch.

Schwarzgelber Pudding.

Von ½ Liter Milch kocht man nach angegebener Vorschrift einen Mandel- oder Vanille-Pudding, den man mit 2 Eigelb abrührt. Unter die etwas abgekühlte Masse gibt man den Schnee von einem Eiweiß.

Von ¼ Liter Milch, 25 g Gala-Puddingpulver = 2 gehäufte Eßlöffel, 40 g Zucker = 2 gestrichene Eßlöffel, kocht man einen Pudding, unter den man ebenfalls den Schnee von einem Eiweiß zieht. Man füllt abwechselnd eine Schicht gelben, dann schwarzen Pudding in eine Glasschale, bis alles verbraucht ist. Der Pudding wird mit Vanille-Soße, hergestellt aus Dr. Oetker's Soßenpulver Vanille-Geschmack, serviert.

Schokoladenpudding mit Rumfüllung.

Zutaten zum Pudding: 1 Päckchen Dr. Oetker's Schokoladenspeisepulver, ½ Liter Milch, 100 g Zucker.

Zutaten zur Füllung: 25 g Zwieback (2—3 Stück) oder Kuchenreste, 25 g Mandeln, 1 Fläschchen Dr. Oetker's Rum-Aroma.

Zubereitung des Puddings: Man kocht nach angegebener Vorschrift einen Schokoladenpudding, gießt eine dünne Schicht in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form, gibt darauf etwas von der Füllung und schichtet abwechselnd Pudding und Füllung bis beides aufgebraucht ist, obenauf muß Schokoladenspeise sein. Die erkaltete Speise kann man stürzen und mit Vanille-Soße, hergestellt aus Dr. Oetker's Soßenpulver Vanille-Geschmack, reichen.

Zubereitung der Füllung: Die Zwiebäcke und die nicht enthäuteten Mandeln werden feingerieben und mit dem Rum-Aroma sehr gut vermischt.

Vanille-Suppe.

Zutaten: ½ Päckchen Dr. Oetker's Vanille-Puddingpulver, ½ Liter Milch, 20 g Zucker, etwas Salz. (Für 2 Kinder.)

Zubereitung: Das Vanille-Puddingpulver rührt man mit einigen Eßlöffeln Milch oder Wasser glatt an und läßt einige Minuten stehen. Während dieser Zeit bringt man die Milch mit dem Zucker und einer kleinen Prise Salz zum Kochen, nimmt vom Feuer, läßt sie 2 Minuten abkühlen, gießt langsam die angerührte Masse unter ständigem Rühren in die heiße Milch und läßt nochmals aufkochen.

Wer gesüßte Vanille-Milchsuppen im Geschmack nicht liebt, kann an Stelle des Zuckers die Suppe nur mit etwas Salz würzen. Solche Suppen werden in Süddeutschland bevorzugt.

Schokoladen-Suppe

bereitet man auf die gleiche Weise aus ½ Liter Milch, ⅓ Päckchen Dr. Oetker's Gala-Puddingpulver, 25—30 g Zucker, einer kleinen Prise Salz.

Man kann beide Suppen mit dem Schnee von 1 Eiweiß verfeinern. Die Suppen sind als Morgen- oder Abendsuppen für Kinder ganz besonders zu empfehlen.

Apfelsinen-Creme.

Zutaten: ½ Liter Milch, 1 Päckchen Dr. Oetker's Zitronen-Puddingpulver, 1—2 Eier (nach Belieben), 75—100 g Zucker (je nach Süße der Apfelsinen), 2 mittelgroße Apfelsinen.

Zur Verzierung: Eine kleine Apfelsine.

Zubereitung: Von ½ Liter Milch nimmt man 6 Eßlöffel ab und verquirlt damit das Puddingpulver und Eigelb. Indessen läßt man die übrige Milch mit dem Zucker und der abgeriebenen Schale einer Apfelsine aufkochen, gibt die Anrührmasse dazu, läßt 2 Minuten kochen, nimmt vom Feuer, gibt den ausgepreßten Saft der Apfelsinen durch ein Haarsieb unter die Creme und schlägt sie mit dem Schneebesen bis zur lauwarmen Beschaffenheit. Dann hebt man vorsichtig den steifen Eierschnee unter die Creme, füllt sie in Weingläser oder Glasschalen und verziert sie mit kleinen Apfelsinenscheiben oder -Stückchen. Man kann Biskuits oder Teegebäck dazu reichen.

Anmerkung: Es ist zu empfehlen, die Creme erst kurz vor Gebrauch herzustellen oder auf Eis aufzubewahren, da sie sonst leicht dünn wird.

Für Liebhaber warmer Puddinge sei folgendes bewährtes Rezept empfohlen:

Warmer Pudding.

Zutaten: 65 g Butter, 100 g Zucker, 1 Ei, ½—1 Fläschchen Dr. Oetker's Backöl Zitrone, 250 g feinen Weizengrieß (oder Grießmehl), 250 g Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Oetker's „Backin", knapp ⅜ Liter Milch.

Zubereitung: Die Butter rührt man zu Sahne, gibt Zucker, Ei und Backöl hinzu, rührt schaumig, gibt den mit dem Mehl und „Backin" gut gemischten Grieß abwechselnd mit der Flüssigkeit hinzu, verrührt gut und füllt den Teig in eine gebutterte und mit etwas Grieß ausgestreute Puddingform. Diese wird fest verschlossen und nun kocht man den Pudding 2 Stunden im heißen Wasserbad.

Wer den Pudding verfeinern will, kann noch 125 g Korinthen in den Teig geben.

Anmerkung: Man reicht den Pudding warm mit einer Weinschaumsoße, Obstsoße, gedämpftem Obst oder Fruchtsaft, erkaltet kann man ihn auch zum Kaffee geben.

Chaudeau- oder Weinschaum-Soße.

Zutaten: 1 Eßlöffel Dr. Oetker's „Gustin", ¼ Liter Wasser, ¼ Liter Weißwein, 100 g Zucker, Saft einer halben Zitrone, ½ Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 3 Eier.

Zubereitung: Das „Gustin" rührt man mit etwas kaltem Wasser an, gibt dann alle Zutaten hinzu und schlägt die Masse auf gelindem Feuer mit dem Schneebesen schaumig bis zum Kochen.

In den wärmeren Monaten sind erfrischende Speisen von besonderem Wert für das Wohlbefinden. Ausgezeichnet ist

Dr. Oetker's Götterspeise

mit Ananas-, Himbeer-, Erdbeer-, Johannisbeer-, Kirsch-, Waldmeister- und Pfirsich-Geschmack.

Kirschspeise (mit Götterspeise).

Zutaten: 500 g Kirschen, 1 Päckchen Dr. Oetker's Götterspeise Kirsch-Geschmack, ½ Liter Wasser.

Zubereitung: Die Kirschen werden gewaschen, abgestielt, entkernt und auf den Boden einer Glasschale gegeben. Man löst nach Vorschrift 1 Päckchen Dr. Oetker's Götterspeise Kirsch-Geschmack in einem halben Liter heißen Wasser auf, läßt sie erkalten und gibt sie kurz vor dem Erstarren über die Kirschen.

Anmerkung: Man kann die Kirschen auch mit ¼ Liter Wasser und wenig Zucker (etwa 1 Eßlöffel) dämpfen und den Saft zum Auflösen der Götterspeise verwenden. Wenn nötig, muß man die Saftmenge durch Wasser auf ½ Liter Flüssigkeit ergänzen.

Apfel-Gelee.

Zutaten: 2—3 mittelgroße, mürbe Äpfel, ¼ Liter Wasser, ¼ Liter Weiß- oder Apfelwein, 1 Päckchen Dr. Oetker's Götterspeise Kirsch-Geschmack.

Zubereitung: Die Äpfel werden geschält und mit dem Buntmesser in dünne Scheiben geschnitten. Das Wasser bringt man zum Kochen, gibt den Wein dazu, erhitzt bis zum eben beginnenden Sieden, löst darin nach Vorschrift die Götterspeise auf und stellt sie kalt. Den Boden einer Glasschale belegt man mit einigen Apfelscheiben, gibt mit dem Löffel etwas Götterspeise darauf, sobald diese eben zu gelieren beginnt. Dann schichtet man weiter abwechselnd Apfelscheiben und Götterspeise, bis beide Zutaten verbraucht sind.

Anmerkung: Statt Wein kann man auch nur Wasser zur Herstellung der Speise verwenden.

Guck in die Welt.

Zutaten: 4—6 mittelgroße Äpfel, ¼ Liter Wasser, 1 Fläschchen Dr. Oetker's Rum-Aroma, ¼ Liter Weiß- oder Apfelwein, 1 Päckchen Dr. Oetker's Götterspeise Kirsch-Geschmack.

Zubereitung: Die Äpfel werden geschält, vom Kernhaus befreit und in kochendem Wasser mit ½ Fläschchen Rum-Aroma gargedünstet. Dann nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus, setzt sie in Gläser oder Glasschalen und bereitet nach Vorschrift die Götterspeise, indem man das Wasser, worin die Äpfel gedünstet wurden, mit der zu ¼ Liter fehlenden Menge Wasser zum Kochen bringt, den Weißwein dazu gibt, bis zum beginnenden Sieden erhitzt, darin die Götterspeise auflöst und erkaltet über die Äpfel gießt. Man läßt das Gelee erstarren und reicht es mit Vanille-Soße, hergestellt aus Dr. Oetker's Soßenpulver mit Vanille-Geschmack.

Anmerkung: Man kann die Äpfel auch mit 2 Eßlöffeln beliebiger Marmelade, die man mit ½ Fläschchen Rum-Aroma abschmeckt, füllen. Statt Wein kann man auch nur Wasser zur Herstellung der Speise verwenden.

Bunter Himmel.

Zutaten: ½ Liter Wasser, 1 Päckchen Dr. Oetker's Götterspeise Erdbeer-Geschmack, ¼ Liter Wasser und ¼ Liter Weiß- oder Apfelwein, 1 Päckchen Dr. Oetker's Götterspeise Waldmeister-Geschmack, 1 Pfund Äpfel,

50 g Zucker, ½ Fläschchen Dr. Oetker's Rum-Aroma, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, ¼ Liter Schlagrahm.

Zubereitung: Zuerst löst man nach Vorschrift mit ½ Liter Wasser 1 Päckchen Dr. Oetker's Götterspeise Erdbeer-Geschmack auf (am besten vor dem Tag des Gebrauchs) und hackt sie, sobald sie völlig erstarrt ist. Dann bringt man ¼ Liter Wasser zum Kochen, gibt den Wein dazu, erhitzt bis zum eben beginnenden Sieden und löst darin 1 Päckchen Dr. Oetker's Götterspeise Waldmeister-Geschmack auf. Diese Speise gibt man in eine Glasschale und läßt sie erstarren. Indessen bereitet man aus den Äpfeln und Zucker ein steifes süßes Apfelmus (bei sauren Äpfeln muß man mehr Zucker nehmen), schmeckt es mit dem Rum-Aroma ab, gibt es auf die erstarrte grüne Götterspeise, füllt die gehackte rote Götterspeise auf das Apfelmus und verziert das Ganze mit der steifgeschlagenen, mit 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker gewürzten Schlagsahne.

Anmerkung: Statt Wein kann man auch nur Wasser zur Herstellung der Speise verwenden.

Gelee mit Früchten aus Götterspeise.

Zutaten: ¼ Liter Wasser, ¼ Liter Weiß- oder Apfelwein, 1 Päckchen Dr. Oetker's Götterspeise Johannisbeer-Geschmack, 1 Banane, etwa 125 g Birnen, 125 g Weintrauben.

Zubereitung: Das Wasser bringt man zum Kochen, gibt den Wein dazu, erhitzt bis zum eben beginnenden Sieden und löst darin nach Vorschrift 1 Päckchen Dr. Oetker's Götterspeise auf, die man dann recht kalt stellt. Die Banane schält man, schneidet sie mit dem Buntmesser in dünne Scheibchen, ebenso die Birnen; die Weintrauben wäscht man, löst sie von den Stielen und gibt diese Früchte so vorbereitet durcheinander auf den Boden einer Glasschale. Dann gießt man das eben im Erstarren begriffene Gelee darüber und läßt völlig steif werden.

Anmerkung: Statt Wein kann man auch nur Wasser zur Herstellung der Speise verwenden. — Wer die Bananen nicht liebt, nehme dafür 125 g mürbe Eßäpfel.

Eine andere Fruchtzusammensetzung ist folgende: 125 g harte, nicht entsteinte Kirschen, 125 g Erdbeeren, 125 g Himbeeren (die Früchte müssen trocken sein); oder:

125 g Stachelbeeren, 125 g rote Johannisbeeren, 125 g weiße Johannisbeeren.

Wer diese Zusammenstellungen wählt, nimmt am besten 1 Päckchen Dr. Oetker's Kirsch-, Erdbeer- oder Himbeer-Götterspeise.

Man kann das Gelee auch nur mit einer Art von Früchten herstellen.

Specht im Grünen.

Zutaten: ¼ Liter Wasser, ¼ Liter Weiß- oder nach Belieben Apfelwein, 1 Päckchen Dr. Oetker's Götterspeise Waldmeister-Geschmack, 1 Pfund Weintrauben (möglichst verschiedene Farben).

Zubereitung: Man bringt ¼ Liter Wasser zum Kochen, gibt den Wein dazu, erhitzt bis zum eben beginnenden Sieden und löst darin nach Vorschrift die Götterspeise auf. Dann reinigt man die Weintrauben und mengt die Beeren unter das bereits dicklich werdende Gelee (das dauert etwa 2½ Stunden). Man füllt das Gelee in eine Glasschale, verziert mit einigen zurückbehaltenen Weinbeeren und läßt völlig erstarren. Diese wohlschmeckende feine Speise reicht man am besten mit feinem Gebäck.

Anmerkung: Statt Wein kann man auch nur Wasser zur Herstellung der Speise verwenden.

Eine beliebte Sommerspeise, die sich vom Norden Deutschlands immer mehr nach dem Süden hin verbreitet, ist

Dr. Oetker's Rote Grütze.

Mit kalter Vanillesoße oder Vanillemilch (aus Dr. Oetker's Soßenpulver Vanille oder Milch mit Vanillinzucker bereitet) wirkt sie besonders an heißen Tagen sehr erfrischend. Kinder nehmen sie oft lieber als Brot.

Dr. Oetker's Regina-Speise-Gelatine

Qualität Gold

ist eine ausgezeichnete Küchenhilfe von vielseitiger Verwendungsmöglichkeit. Es lassen sich damit Speisen verschiedenster Art von vorzüglichem Wohlgeschmack und leichter Verdaulichkeit herstellen: Erfrischende Nachspeisen, pikante Fisch-, Fleisch- und andere Gelees. Im allgemeinen nimmt man auf ½ Liter Flüssigkeit 15 g = 7 bis 8 Blatt Gelatine, zerschneidet sie mit der Schere und löst sie in warmem (nicht heißem) Wasser auf. Die Speisen werden bei diesem Verfahren schmackhafter.

Die fertigen Speisen werden in einem kühlen Raum solange beiseite gestellt, bis sie fest geworden sind, im Sommer am besten in einem Eisschrank, im Winter in der Speisekammer. Wo kein Eisschrank zur Verfügung steht, empfiehlt es sich, die Speisen abends vorher zuzubereiten.

Bei der Herstellung von Sülzen und Fleischspeisen empfiehlt es sich, die Geleebrühe nicht heiß, sondern etwas abgekühlt aber noch flüssig über die in Gelee einzubettenden Nahrungsmittel unter Umrühren zu gießen, wodurch eine gleichmäßige Verteilung gewährleistet wird. Bei Speisen, die auf kaltem Wege hergestellt werden, wie bei Milchspeisen, ist es unbedingt notwendig, die Gelatine besonders in einer halben Tasse warmem Wasser aufzulösen.

Dr. Oetker's Regina-Speise-Gelatine wird zu je 6 Blatt in Pergaminbeuteln verpackt in den Handel gebracht. Diese Verpackung ist hygienisch einwandfrei und dient damit zugleich der Erhaltung der hohen Qualitätswerte dieser Ware.

Süße Geleespeisen.

Wein-Gelee.

Zutaten: 15 g = 7—8 Blatt Dr. Oetker's Regina-Speise-Gelatine, Qualität Gold, 100 g Zucker, ¼ Liter warmes Wasser, ¼ Liter Apfelwein oder auch leichter Weißwein, 2 Teelöffel Saft einer Zitrone.

Zubereitung: Man löst die Regina-Speise-Gelatine und den Zucker in dem warmen Wasser auf, fügt dann den Wein und Zitronensaft hinzu und rührt nochmals gut durch. Hierauf wird das Gelee in einem kühlen Raum beiseite gestellt, bis es fest geworden ist. Die Speise reicht man mit Vanille-Soße, bereitet aus Dr. Oetker's Soßenpulver Vanille-Geschmack.

Zur Bereitung von Fruchtgelee nimmt man ¼ Liter Fruchtsirup an Stelle von Apfelwein. Es bedarf dann keines Zuckerzusatzes, jedoch empfiehlt sich Abschmeckung.

Saure Milchspeise

(von gekochter geronnener oder roher geronnener Milch).

Zutaten: ¼ Liter Wasser, Saft und Schale einer Zitrone, 30 g Dr. Oetker's „Gustin", 125 g Zucker, 2 Eier, ¼ Liter gekochte geronnene oder rohe geronnene Milch, 5 Blatt Dr. Oetker's weiße Regina-Speise-Gelatine.

Zubereitung: Man läßt das Wasser mit Saft und Schale der Zitrone aufkochen, gibt dann unter ständigem Rühren die mit „Gustin", Zucker und dem Eigelb verquirlte saure Milch hinzu und läßt unter festem Rühren einmal aufkochen. Dann schlägt man die Speise etwas kalt, gibt die vorher aufgelöste Gelatine durch ein Haarsieb dazu und unterzieht mit dem Schneeschläger den steifen Eierschnee. Man schlägt dann die Speise bis sie völlig erkaltet ist und füllt sie in eine Glasschale.

Zitronen- oder Apfelsinengelee.

Zutaten: 15 g = etwa 7—8 Blatt Dr. Oetker's Regina-Speise-Gelatine, halb rot, halb weiß, 100 g Zucker (abschmecken), ¼ Liter Wasser, ¼ Liter Weißwein, Saft einer Zitrone oder von 2 Apfelsinen.

Zubereitung: Man löst die Gelatine und den Zucker in dem angegebenen Quantum warmen Wassers auf, gibt den Wein und den Fruchtsaft hinzu, rührt um und stellt in einer Glasschale zum Festwerden beiseite. Man reicht die Speise mit Vanille-Soße, bereitet aus Dr. Oetker's Soßenpulver Vanille-Geschmack.

Gelee mit Früchten.

Man bereitet ein Wein- oder Zitronengelee nach oben angegebener Vorschrift, belegt eine Glasschale mit gut gesäuberten Erdbeeren oder Kirschen, Himbeeren, Johannisbeeren und gießt das abgekühlte, aber noch flüssige Gelee darüber und stellt zum Festwerden beiseite.

Erdbeer-Creme.

Zutaten: 375 g Walderdbeeren oder 500 g Gartenerdbeeren, 125 g Zucker, 12 g = etwa 6 Blatt Dr. Oetker's rote Regina-Speise-Gelatine, ¼ Liter Wasser, ¼ Liter Schlagrahm, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker. Etwas Speiseöl und ½ Teelöffel Zucker zur Form.

Zubereitung: Die Erdbeeren zerquetscht man in einem Napf mit der Reibekeule, vermischt sie mit feinem Zucker und streicht sie durch ein Sieb, damit eine glatte Fruchtmasse entsteht. In Ermangelung frischer Früchte nimmt man soviel eingemachte Erdbeeren, daß das Püree reichlich ¼ Liter beträgt, verringert aber dann den Zucker. Die abgewaschene Gelatine löst man mit ¼ Liter warmem Wasser auf, gießt sie durch ein Sieb und rührt sie zu dem Erdbeer-Püree. Dann unterzieht man die steifgeschlagene Sahne mit dem Vanillinzucker und füllt die Creme in eine mit feinem Öl ausgestrichene und mit Zucker bestreute Form und läßt sie auf Eis erstarren oder bereitet sie etwa 8 Stunden zuvor.

Kaffee-Creme.

Zutaten: 30 g gemahlenen Kaffee, ⅛ Liter Wasser, 7 Blatt Dr. Oetker's weiße Regina-Speise-Gelatine, 80 g Zucker, ½ Liter Sahne zum Schlagen, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker.

Zubereitung: Zuerst kocht man einen starken Kaffee aus 30 g gemahlenem Kaffee und ⅛ Liter Wasser. Solange derselbe noch heiß ist, löst man darin die feingeschnittene Gelatine auf und verrührt mit dem Zucker. Dann gibt man die Flüssigkeit durch ein Sieb ganz langsam zu der geschlagenen Sahne, die mit Vanillinzucker gewürzt ist, schlägt die Creme,

bis sie anfängt steif zu werden und füllt sie dann in eine Glasschale. Die Creme wird mit Schokoladensoße gereicht, hergestellt aus Dr. Oetker's Gala-Puddingpulver.

Zutaten zur Soße: 20 g Dr. Oetker's Gala-Puddingpulver, ½ Liter Milch, 75 g Zucker (nach Gebrauchsanweisung bereitet).

Anmerkung: Wird zu der Kaffeecreme gekaufte, fertige Schlagsahne verwendet, die meist gesüßt ist, so darf nur 50 g Zucker zur Bereitung der Speise genommen werden.

(½ Liter flüssige Sahne kommt etwa 500 g Schlagsahne gleich.)

Saure Geleespeisen.

Hering und andere Fische in Gelee.

Frische grüne Heringe werden sauber ausgenommen und gereinigt. Das nötige Wasser wird mit einigen Zwiebel- und Mohrrübenscheiben, 1 Lorbeerblatt und Gewürzkörnern aufgesetzt, mit Essig und nicht zuviel Salz abgeschmeckt und ¼ Stunde gekocht. Dann legt man die sauberen Heringe hinein und läßt sie fest zugedeckt an der Seite des Feuers garziehen, was ungefähr 10 Minuten dauert, zerfallen dürfen sie nicht. Man hebt sie vorsichtig heraus und läßt sie abtropfen. Die Zwiebel- und Mohrrübenscheiben legt man im Kranz abwechselnd auf den Boden einer tiefen Schüssel, die Heringe mit dem Rücken nach unten darauf. Die Brühe wird durch ein Sieb gegossen und wieder warm gemacht. Dann löst man in je 1 Liter warmer Brühe 12—15 Blatt Dr. Oetker's weiße Regina-Speise-Gelatine auf, läßt die Brühe etwas kühlen und gießt sie über die Heringe. Die Brühe muß angenehm sauer schmecken. Wenn das Gelee erstarrt ist, wird es kurz vor dem Anrichten gestürzt.

Anmerkung: Auf diese Weise kann man alle kleinen Fische einlegen. Von großen Fischen entfernt man nach dem Kochen alle Gräten und Haut, teilt das Fleisch in nicht zu kleine Stücke und legt sie ebenso ein. Man reicht sie zu Bratkartoffeln oder zum Butterbrot.

Sülze.

Zutaten zur Geleebrühe: ¾ Liter Wasser, 30 g = etwa 15 Blatt Dr. Oetker's Regina-Speise-Gelatine, weiß, ⅛ Liter Weißwein, ⅛ Liter Essig, Salz und Zucker nach Geschmack.

Zur Verzierung: 2 harte Eier, kleine, zierlich geschnittene Pfeffergürkchen, Perlzwiebeln, Petersilienblättchen.

Als Einlage nehme man ganz nach Belieben in Streifen oder Würfel geschnittene Bratenscheiben, übriges Kochfleisch, Zunge, Rippchen, Schinken, Zervelatwurstscheiben, alles bunt durcheinander.

Zubereitung: In ¾ Liter warmem Wasser löse man die oben angegebene Menge Gelatine auf und füge dann den Weißwein, Essig, Salz und Zucker nach Geschmack unter Umrühren hinzu und stelle die Brühe leicht warm. Von dieser Flüssigkeit gibt man soviel in eine Form, daß der Boden derselben bedeckt ist und läßt erstarren. Inzwischen schneidet man das als Einlage bestimmte Fleisch in Streifen oder Würfel, übergießt es mit einigen Löffeln Geleebrühe, mischt und stellt beiseite. Jetzt verziert man den Geleeboden in der Form mit den zur Verzierung erwähnten Zutaten, gibt behutsam 2 Eßlöffel Geleebrühe darüber und läßt diese ebenfalls erstarren. Danach schichtet man abwechselnd Einlage und Brühe, bis die Form gefüllt ist, Geleebrühe bildet den Schluß. Gestürzt, umlegt man die Sülze mit Salatherzchen, gehackter Sulz usw. und reicht sie nach Belieben mit Soße; Mayonnaisensoße, auch Kräuter-, Remouladen- oder Teufelssoße passen vortrefflich dazu.

Anmerkung: Bratenreste, die sich nicht mehr in ansehnliche Stückchen zerlegen lassen, wohl aber sehr schmackhaft als Füllsel sind, gibt man durch die Fleischhackmaschine, ordnet sie dann schichtweise in der Form und läßt über jeder Schicht 1 Zentimeter hoch Gelee erstarren, Gelee bildet den Schluß.

Kochfleisch-Aspik.

Zutaten zur Geleebrühe: 30 g = etwa 15 Blatt Dr. Oetker's weiße Regina-Speise-Gelatine, ¾ Liter Wasser, ⅛ Liter Weiß- oder Apfelwein, ⅛ Liter Essig, Salz nach Geschmack.

Zutaten zur Verzierung: 2 harte Eier, 1 kleine saure Gurke.

Zutaten zur Einlage: Etwa 375 g Kochfleischreste, 4—5 Eßlöffel Wein, 4—5 Eßlöffel Brühe oder Wasser, 1½ Teelöffel Senf, 1½ Teelöffel Salz, 1 Prise Pfeffer, etwas geriebene Zwiebel.

Zubereitung der Geleebrühe: Man löst die Gelatine nach Vorschrift in dem heißen Wasser auf und schmeckt erkaltet mit den anderen Zutaten ab.

Zubereitung der Einlage: Die Kochfleischreste (Rindfleisch, Kalbfleisch, Schweinefleisch) werden zweimal durch die Fleischmaschine gegeben, mit Wein und Brühe gut verrührt und mit den anderen Zutaten beliebig scharf abgeschmeckt.

Zubereitung des Aspiks: In eine mit kaltem Wasser ausgespülte Porzellanform gibt man soviel Geleebrühe, daß der Boden etwa 1½ cm dick belegt ist, läßt erstarren, ordnet darauf kreisförmig abwechselnd die in Achtel geteilten Eier und Gurkenscheiben an, gibt soviel Geleebrühe

darauf, daß letztere etwa ½ cm über den Eiern steht und gibt wieder erstarrt die Fleischmasse in einer gleichmäßigen Schicht darauf. Ganz vorsichtig übergießt man das Fleisch mit wenig Geleebrühe, läßt steif werden und gießt dann erst den Rest darauf.

Anmerkung: Das Aspik muß einen Tag vor Gebrauch hergestellt und möglichst in einem kalten Raum aufbewahrt werden. Vor dem Stürzen löst man die Ränder mit Hilfe eines Messers von der Schüssel. Sollte sich das Aspik nicht stürzen lassen, so hält man die Schüssel einen Augenblick in kochendes Wasser.

Zunge in Madeira-Aspik.

Zutaten zur Geleebrühe: 9 Blatt Dr. Oetker's weiße Regina-Speise-Gelatine, ½ Liter heißes Wasser, 3—4 Eßlöffel Madeira-Wein, den Saft von 1½ Zitronen, 3 Eßlöffel Essig, nach Geschmack Salz, Maggis Würze und Liebigs Fleischextrakt.

Zutaten zur Einlage: Eine gepökelte Kalbszunge, etwa 250 g schwer.

Zubereitung des Aspiks: Man löst die Gelatine in dem heißen Wasser auf und fügt alle anderen Zutaten bei, verrührt alles gut, schmeckt ab und gießt eine etwa 1½ cm dicke Schicht in eine flache, mit k lten Wasser ausgespülte Porzellanform. Die weichgekochte Zunge zieht man ab und schneidet sie in etwa ½ cm starke Scheiben, die man erkaltet auf dem erstarrten Gelee in der Schüssel beliebig anordnet. Nun füllt man soviel Geleebrühe nach, daß diese mit der Zungenauflage abschneidet. Erstarrt gibt man den Rest der Brühe darauf und stellt das Aspik kalt.

Es scheint wichtig, an dieser Stelle noch auf ein unentbehrliches Hilfsbuch für Haus und Küche hinzuweisen:

Dr. Oetker's Schul-Kochbuch, Ausgabe C.

Es enthält auf 144 Textseiten und 16 farbigen Bildtafeln alles, was die angehende Hausfrau und die Haushaltschülerin wissen muß, angefangen von einer Einführung in die zweckmäßige Leitung eines kleinen bis mittleren Haushaltes. Lehrreiche Abschnitte, wie Küchenzettel-Aufstellung und -Berechnung, Allgemeine Kochregeln, Die Wäsche, Das Tischdecken, sowie etwa 500 sorgfältig bearbeitete Koch-, Brat-, Back- und Einmacherezepte geben eine wirklich gute Grundlage für eine wirtschaftlich und ernährungstechnisch richtige Haushaltführung. Die Herausgabe dieses wertvollen Buches zum Preise von nur Mk. —.30 wurde von vielen Seiten geradezu als eine soziale Tat bezeichnet. Auflage bis jetzt 3 Millionen Exemplare.

Obst einmachen und Saft bereiten.

Diese uralte Hausfrauenkunst ist in den letzten Jahren wieder zu stärkerem Leben erwacht. Nicht wenig hat dazu ein Hilfsmittel beigetragen, das die sichere Erhaltung der wertvollen Früchte gewährleistet:

Dr. Oetker's „Einmachehülfe".

Ein Päckchen genügt zum Konservieren von 10 Pfund eingemachten Früchten, Gelee, Marmelade, Fruchtsäften, Gemüse-Konserven usw. Es kann nicht mehr vorkommen, daß die Hausfrau, statt an ihren Küchenschätzen Freude zu erleben, das Obst und Gemüse durch Schimmel verdorben findet. Dabei ist der Gebrauch dieses wichtigen Präparates so einfach wie nur möglich. Die Anwendungsvorschrift ist jedem Päckchen aufgedruckt. Ein ausführliches Rezeptblatt für Einmachen und Saftbereitung wird auf Wunsch gerne kostenfrei zugesandt.

Dr. Oetker's Vanillinzucker

ist heute eines der weitverbreitetsten Gewürze. Er verleiht Backwerk jeder Art, Gustin-Puddings, Vanille-Soßen, Eis usw. einen vorzüglichen Vanillegeschmack und -geruch und ersetzt völlig die teuren Vanille-Schoten. Dabei ist seine Anwendung sehr einfach. Mit Vorliebe gibt man Dr. Oetker's Vanillin-Zucker auch zu eingemachten Früchten, die selbst einen schwachen Geruch und Geschmack haben, z. B. Apfel-Gelee und Marmelade.

Ganz großen Anklang haben in Hausfrauenkreisen

Dr. Oetker's Backöle

gefunden. Sie dienen dazu, Gebäcken und Gebäckfüllungen je nach Wunsch einen feinen Zitronen-, Rose- oder Mandelgeschmack zu verleihen, wozu im allgemeinen 1 Fläschchen genügt.

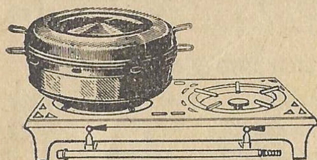
Ausgezeichnet sind auch

Dr. Oetker's Rum- und Arrak-Aroma,

die außerdem dazu dienen, Speisen zu würzen und dem Tee einen sehr feinen Rum- oder Arrak-Geschmack zu geben. Dazu genügen wenige Tropfen auf die Tasse.

Die modernen Backapparate.

Früher konnte man im Hause nur backen, wenn man einen geeigneten Backherd besaß. Heute ermöglichen die neuen Backapparate wie „Küchenwunder“ und „Zauberglocke“ jeder Hausfrau, auf dem einfachen Gasherd, ja selbst auf dem Spirituskocher und in neuester Zeit auch elektrisch die schönsten Kuchen und Torten zu backen. Beide Apparate wurden 1925 in der Versuchsküche der Firma Dr. Oetker eingehend geprüft und konnten infolge des günstigen Prüfungsbefundes zur Verwendung im Haushalt bestens empfohlen werden.



Gas-Backapparat „Küchenwunder“

Die Apparate eignen sich weiterhin vorzüglich zum Braten und Dünsten von Fleisch, Gemüse, Fischen usw. Auf dem Grillrost ohne Fett gebratene Fleischstücke bleiben groß und saftig.

Kuchen und andere Gebäcke nach Dr. Oetker-Rezepten gelingen im „Küchenwunder“ usw. ausgezeichnet. Man muß nur beachten, daß dem Teig möglichst wenig Flüssigkeit hinzugesetzt wird, so daß ein recht fester (gut reißender) Teig entsteht.

Beispiel zur Benutzung des Küchenwunders:

Den Napf- oder Topfkuchen läßt man $^2/_3$ der im Rezept angegebenen Zeit bei Unterhitze (halber Ventilationsöffnung) backen, danach gibt man dem Kuchen im letzten Drittel noch Oberhitze durch vollkommenes Öffnen der Ventilationsschlitze. Die Flamme bleibt während der ganzen Backzeit klein bis mittelgroß gestellt.

Flaches Gebäck, Keks usw. wird nur bei Oberhitze, d. h. bei vollkommener Ventilationsöffnung gebacken, mittlere Flammengröße. Backzeit etwa 20 Minuten.

Besondere Anmerkung zu einigen Rezepten:

Streusel-Kuchen. Für die Normal-Küchenwunder-Form, Größe II, nimmt man die Hälfte der angegebenen Zutaten.

Honigkuchen zum Aufschneiden. Für die Normal-Küchenwunder-Form, Größe II, nimmt man die Hälfte der angegebenen Zutaten.

Eine allgemeine Gebrauchsanweisung wird jedem Apparat beim Kauf beigegeben.

Beachten Sie: Beim „Küchenwunder“ sind im Rand des Deckels und im Rand der Kasserolle Ventilationslöcher angebracht, die durch Drehen des Deckels beliebig geöffnet oder geschlossen werden können und dadurch die Hitzeregulierung bewirken. Diese Vorrichtung zur Hitzeregulierung ist durch Deutsches Reichs-Patent geschützt. Es ist wichtig, sich vor Nachahmungen mit ähnlichen Namen zu hüten.

Die Gas-Back-Apparate „Küchenwunder“ und „Zauberglocke“ sind in verschiedenen Größen in den meisten Haushaltungsgeschäften zu haben; wo nicht, wende man sich um Nachweis einer Bezugsquelle an die

Küchentechnik G. m. b. H., Berlin W 57, Kurfürstenstraße 15-16

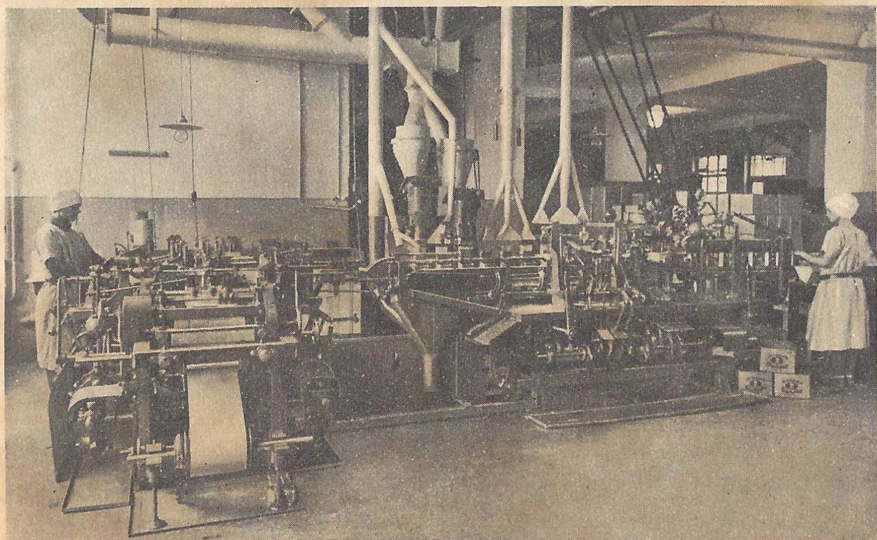
Inhaltsverzeichnis.

Kleingebäck.

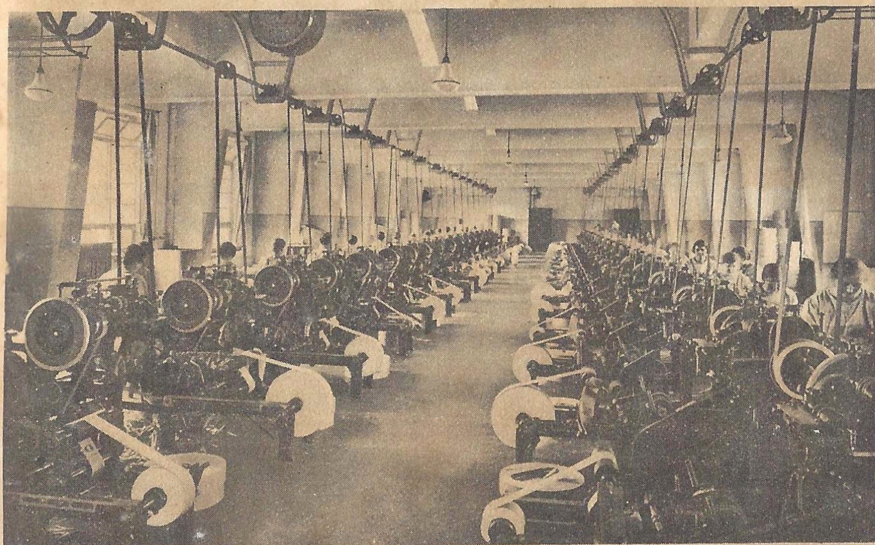
Fettgebackenes.

Weihnachtsgebäck.

Druck der E. Gundlach Aktien=Gesellschaft, Bielefeld



„Gustin"-Abfüllmaschine



Beutel-Maschinensaal

Die „Gustin"-Abfüllmaschine (oben) ist ein Wunderwerk der Technik. Die Maschine schneidet und klebt die Innenbeutel, stellt die Verpackung her, wiegt das genaue Quantum „Gustin" ab und verschließt die bekannten blauen Päckchen versandfertig.

Der Riesenbedarf an Packungen wird in einer eigenen großen Druckerei bewältigt. Das untere Bild zeigt den Maschinensaal, in dem die Beutel für Backpulver „Backin" usw. hergestellt werden.

Ein Oetker-Pudding

ist ein Genuss aber auch



wie diese Zahlen beweisen

 RM 1,30	1 Pfd. Rindfleisch halbfett 615 Kalorien
 RM 3,20	4 Liter Bier 620 Kalorien
 RM 1.00	8 Hühnereier 705 Kalorien
 RM –,30	1 Oetker-Pudding 720 Kalorien



ein hochwertiges Nahrungsmittel!

HEH

E. GUNDLACH A.G. BIELEFELD.